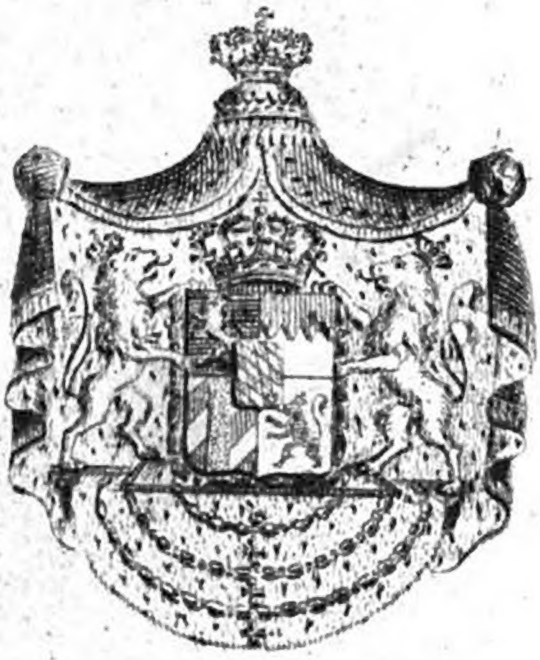
Oecon. 653 n



BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Digitized by Google

<36616443250010

<36616443250010

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Neues

Fränkiſches Kochbuch

oder

deutliche und bewährte

Anweiſung

zur vortheilhafteſten und ſchmackhaften Zubereitung

der

Speiſen und Getränke

des Backwerks und der Konfituren,

wie auch

Früchte einzumachen und zu trocknen, verſchiedene Eſſige zu verfertigen, Pöckelfleiſch zu machen, Schinken einzuſalzen und zu ſieden, Fleiſch zu räuchern u. ſ. w.

nebſt vielen andern

zur

Koch- und Haushaltungskunſt

nützlichen Vorſchriften.

Dritte verbeſſerte und vermehrte Auflage.

Erlangen,
Verlag von Carl Heyder.
1839.

Digitized by Google

Oecon. 653 n

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

40 G.

Vorrede.

Schon oft bin ich von guten Freundinnen und Bekannten aufgefordert worden, ein Kochbuch herauszugeben, weil ſie wußten, daß ich zu Hauſe bei meinen Aeltern und dann auch von einem herrſchaftlichen Koch in der Speiſezubereitung Unterricht und Uebung hatte; allein theils das Bewußtſeyn, daß es an Kochbüchern nicht fehle, theils meine eigene Schüchternheit verurſachten, daß ich dieſer freundſchaftlichen Aufforderung anfänglich nicht Genüge leiſtete; indeſſen eine wiederholte Aufforderung machte erſt den Entſchluß rege, dieſe Wünſche zu erfüllen. Ich übergebe hiermit das Werk unter dem Titel: Neues Fränkiſches Kochbuch ꝛc. dem Druck, blos in der guten Abſicht, den in der Kochkunſt Unerfahrnen durch dieſe Vorſchriften nützlich zu werden.

Ich muß hiebei hauptſächlich bemerken, daß ich in meinen Vorſchriften Ansbacher Maaß

und Gewicht beibehalten habe, worein ſich jede Köchin, in Anſehung des Mehrern oder Wenigern, durch eigenes Nachdenken und durch das, Seite **XXVIII.** beigefügte: **Verhältniß des bayeriſchen Maaßes und Gewichts gegen das ehemalige Ansbacher Maas und Gewicht** ꝛc. leicht finden wird. Sollten mich einige deswegen tadeln, daß bei vielen Vorſchriften in Anſehung der Speiſen und des Backwerks zu großer Aufwand gemacht werden müßte, da Zucker und Gewürze jetzt in zu hohen Preiſen ſtünden, ſo muß ich zu einiger Rechtfertigung anführen, daß ich nur das beſtimmt habe, was eigentlich erforderlich iſt; übrigens bleibt es Jedem freigeſtellt, ſich hierin nach Gefallen Abbruch zu thun. Ich bitte zugleich um Nachſicht und Schonung und meine gute Abſicht nicht zu mißkennen.

Ansbach, im Monat Februar 1813.

M. D. Funk.

Vorbericht zur zweiten und dritten Ausgabe.

Die erſte Auflage dieſes Kochbuchs hatte ſich binnen zwei Jahren gänzlich vergriffen und mußte daher dieſe zweite Ausgabe gedruckt werden, in welcher die Druckfehler verbeſſert, ſo wie neue Zuſätze hinzu gekommen ſind. Möge auch fernerhin dieſes, für jede Haushaltung brauchbare Buch, noch recht vielen Nutzen ſtiften, ſo iſt die Abſicht der Verfaſſerin erreicht.

Auch bei der dritten nöthig gewordenen Auflage wurde dieſes Kochbuch einer genauen Durchſicht unterworfen, und die wenigen erforderlichen Verbeſſerungen am gehörigen Orte angebracht, um daſſelbe noch brauchbarer und nützlicher für die practiſche Anwendung zu machen.

Inhalt.

	Seite
Einleitungsregeln zur Kochkunſt . .	VIII—XVI
Verzeichniß aller Arten von Fleiſch, Geflügel, Fiſchen, Obſtarten, Gemüßen ꝛc. in welchem Monate ſie am geſchmackvollſten zu haben und zu genießen ſind	XVII—XXII
Erklärung einiger Kunſtausdrücke der Kochkunſt	XXIII—XXVII
Verhältniß des bayeriſchen Maaßes und Gewichtes gegen das ehemalige Ansbacher Maaß und Gewicht . . .	XXVIII
Suppen	1—55
Rindfleiſch	56—67
Rindszungen	68—71
Verſchiedene Sachen und Soſen zum Rindfleiſch	72—75
Gemüße	76—122
Verſchiedene Sachen zu Gemüßen . .	123—133
Paſteten	134—171
Fiſche	172—212
Krebſe	213—215
Fröſche und Auſtern	216—218
Schnecken	219—221
Verſchiedene Arten von Fleiſchſpeiſen und Geflügel in Brühen	222—286
Eier=, Milch=, Mehl= und andere Nebenſpeiſen	287—369
Soſen zu gebratenen und geſottenen Fleiſch= und andern Speiſen . . .	370—390
Braten	390—422
Salate	423—435
Allerlei Backwerk	436—477
Schmalzgebackenes	478—490
Zucker= und Mandelgebackenes	491—510

Seite
Sulzen (Gelée) Kreme, Schnee und Kompote 511—534
Gefrornes . . . . 535—539
Eingemachte Früchte . . . . . . 540—560
Zubereitung einiger Eſſige . . . . 560—563
Kräuterpulver 563
Pulver zu Fricaſſeen 564
Getränke . . . . 565—570
Säfte . . . . 571—576
Weichſelwein von gedörrten Weichſeln . 576

Erſter Anhang.

Chocolade zu machen 577
Zucker-Eis zu Backwerk . . . . 578 u. 579
Kalte Schaalen . . . . 580 u. 581

Zweiter Anhang.

Bohnen zu dörren 582
Grüne Ausbrecherbſen einzumachen . . 582
Grüne Erbſen zu trocknen 583
Pöckelfleiſch zu machen 583
Schinken einzuſalzen und gut zu ſieden . 585
Einen Schinken zu backen 586
Zungen beſonders zu räuchern . . . 586
Fleiſch in vierzehn Tagen zu räuchern . 587
Schwartenmagen zu machen . . . 587
Cervelat-, Hirn- und Schaafwürſte . . 588
Mittel, die Kraft des gebrannten Kaffees zu vermehren 589
Citronen und welſche Nüſſe friſch zu erhalten 589 u. 590
Eine Sulze (Gelée) für Kranke . . 590
Eine weiße Coulis- (Kuli-) Suppe . . 592
Wildpret-Suppe 593
Eine weiße Krautſuppe 594
Eine Rindfleiſch-Suppe 594
Grüne Kern-Suppe 595
Eier-Punſch 595

Einleitungsregeln zur Koch-kunſt.

Reinlichkeit, Ordnung und Aufmerkſamkeit ſoll vor allem jede Köchin ſich eigen zu machen ſuchen. Beſondere Aufmerkſamkeit aber verdienen die Gefäße, worin die Speiſen zubereitet und aufbewahrt werden; denn dieſe haben einen großen Einfluß auf unſre Geſundheit und können oft derſelben ſehr nachtheilig werden.

Geſchirre von Kupfer und Meſſing ſind gefährlicher als die von Zinn; die von Zinn wieder nicht ſo gut, als die von Eiſen; am unſchädlichſten aber ſind die irdenen Gefäße, ferner die von Steingut, Porzellan und Glas.

In Gefäßen von Zinn und Eiſen kann man zwar kochen, aber man darf nichts darinnen aufbewahren oder etwas nur eine Nacht

darin ſtehen laſſen; am wenigſten ſolche Sachen, die Säure haben. In kupfernen und meſſingenen Gefäßen zu kochen iſt gefährlich, wenn man nicht die nöthige Vorſicht gebraucht, auch immer darauf ſieht, daß ſie gut verzinnt ſind.

Von großem Nutzen wird es ſeyn, wenn man längſtens alle Monate die kupfernen und meſſingenen Geſchirre mit Aſche von Buchenholz auskocht, denn dadurch werden ſie nicht blos gereinigt, ſondern auch in ſelbigen die ſchwarzen Stellen ſichtbar, wo die Verzinnung Noth gelitten hat und ausgebeſſert werden muß.

Es gilt auch keineswegs gleich viel, was für Holz zum Kochen oder Braten genommen wird. Wenn man zum Braten am Spieß blos weiches Holz gebrauchen wollte, ſo würde der Braten ſammt der Soſe nicht nur durch die häufig abſpringenden Kohlen unrein und unappetitlich gemacht, ſondern auch nicht ſo leicht ausgebraten werden; dahingegen hartes Holz, weil es ein zwar langſames, aber dafür deſto ſtärkeres Feuer gibt, weit dienlicher dazu iſt. Bei dem Heizen des Bratöfeleins hat man es freilich ſo genau nicht zu nehmen; doch bleibt es immer gewiſſe Wahrheit,

daß das weiche Holz zwar ein geſchwindes und helles, das harte aber ein gelinderes Feuer und dabei doch mehr Hitze gibt.

So ſorgfältig man bei der Wahl des Holzes ſeyn muß, eben ſo viele Sorgfalt iſt auch in Rückſicht auf das zu gebrauchende Waſſer anzuwenden. Zum Kochen nimmt man blos weiches Waſſer, denn von dieſem werden die Speiſen am geſchwindeſten weich und nehmen keine fremde Farbe an. Von hartem Waſſer würde das zu kochende Fleiſch roth, die Hülſenfrüchte aber nicht weich werden, und getrocknete Fiſche würde es hart machen. Daher gebrauche man zum Kochen lauter weiches Waſſer und bediene ſich des harten nur zum Waſchen der Gemüße und der verſchiedenen Fleiſcharten.

Daß Kochen und Sieden zwei verſchiedene Grade ſind, iſt bekannt. Bei dem Sieden dürfen die Speiſen nur aufwallen, und dieß gilt vorzüglich von ſolchen, welche flüchtige, ſpirituöſe und gewürzreiche Theile enthalten, die ſich durch Wärme leicht auflöſen laſſen und die bei längerem Kochen ganz verfliegen würden. Längeres Kochen erfordern hingegen alle diejenigen Spei-

ſen, welche aus feſteren Theilen beſtehen, und entweder ſo trocken ſind, daß ſie långere Zeit brauchen, um hinreichende Feuchtigkeit einzuſaugen, oder die ſo zåhe ſind, daß ſie blos durch långer anhaltende Hitze můrbe gemacht werden können.

Es iſt ebenfalls nicht gleichviel, ob man die Speiſen mit kaltem oder mit bereits ſiedendem Waſſer zum Feuer bringt. Hat man ein altes, zåhes Fleiſch zum Eſſen zuzubereiten, ſo muß es bald und mit kaltem Waſſer zugeſetzt und bei gelindem Feuer langſam zum Kochen gebracht, in der Folge aber erſt der Grad der Hitze verſtårkt werden. Iſt hingegen das zu kochende Fleiſch von jungen Thieren, und ſind die Gartengewåchſe noch grůn und friſch, ſo wird beides mit bereits ſiedendem Waſſer zum Feuer gebracht. Was dieſe letzteren, die grůnen Gartengewåchſe anbetrifft, ſo můſſen ſie ſogleich geſalzen werden, damit ſie ihre grůne Farbe behalten. Hůlſenfrůchte můſſen jedoch mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzt werden, welches man alsdann gut unterhalten muß, und wenn die Brůhe eingekocht iſt, muß ſiedendes Waſſer oder Brůhe, aber ja nichts Kaltes wieder daran gegoſſen werden.

Hat man ſaure Speiſen zu bereiten, und will man dabei ſparſam mit dem Eſſig umgehen, ſo darf man ihn nicht zu lange kochen laſſen, weil ſonſt die geiſtigen Theile deſſelben zu ſehr verfliegen würden. Dieſes letztere beſſer zu verhüten, iſt es auch nöthig, die Geſchirre mit genau paſſenden Deckeln zu bedecken.

Allgemeine Vorſchriften, die jede Köchin ſorgfältig zu beobachten hat, möchten noch folgende ſeyn: Man gebe pünktlich darauf acht, daß die Speiſen nicht überlaufen; man laſſe ſie nicht allzuſehr einkochen; man verhüte es ſorgfältig, daß ſich die Speiſen nicht an die Geſchirre anlegen, und dann einen üblen Geſchmack und Geruch bekommen; man laſſe die Speiſen nicht allzuweich werden, daß ſie ganz zerfallen; man bringe ſie aber auch nicht noch hart oder unausgekocht und unausgebraten auf den Tiſch. Nur dann, wenn dieſen und andern bekannten Regeln genau nachgelebt wird, darf ſich die Köchin Beifall und Lob verſprechen.

Bei Zubereitung der Speiſen kommt hauptſächlich darauf ungemein viel an, daß man gute Bouillons, Schüs (Jus), Coulis und Glace's zu machen und daraus die hie und da erforderlichen Soſen zu liefern wiſſe. Um dieſes Geſchäft zu erleichtern, möge hier noch eine kurze Anleitung zu Verfertigung dieſer nothwendigen Hülfsmittel bei der Kochkunſt, ſtehen.

Bouillon zuzubereiten.

Bouillon iſt die klare und lautere Brühe von allem Fleiſchwerk. Man nimmt zwei Pfund Rindfleiſch, ein Pfund Kalbfleiſch, nebſt einem alten Huhn, und ſetzt es mit kaltem Waſſer zum Feuer. Wenn das Fleiſch verſchäumt iſt, kommt allerhand Wurzelwerk hinzu, als: Lauch, Sellerie, Peterſilienwurzeln, einige gelbe Rüben und ein Lorbeerblatt. Dieſes alles läßt man nun ungefähr fünf bis ſechs Stunden lang kochen; alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarſieb, nimmt das Fett rein ab und ſtellt es an einen kühlen Ort.

Schü oder Jus zu machen.

Schü oder Jus iſt eine von verſchiedenen Fleiſcharten und Wurzelwelwerke zubereitete Brühe, auch ausgepreßter Saft von gebratenem Fleiſch und Geflügel. Wenn man nemlich einen Kapaun, Kalbs- oder Hammelbraten am Spieß gebraten

hat, ſo preßt man den Saft davon aus, und bedient ſich deſſelben zu Potagen und Ragouts.

Schü (Jus) von Fleiſch und Wurzelwerk zu allen braunen Uebergüßen.

Hat man ein Viertelpfund Butter in einem Kaſſerol oder Fußhafen auf Kohlen geſtellt, ſo nimmt man zwei Pfund mageres Rindfleiſch, eben ſo viel Kalbfleiſch und ein halbes Pfund rohen Schinken. Dieſes alles hackt man klein und legt es in das Kaſſerol, läßt es ein Paar Stunden lang ganz langſam dämpfen, thut geſtoßene Muſcatenblüthe und Ingwer, auch klein geſchnittene Schalottenzwiebeln, Sellerie und gelbe Rüben dazu, läßt es hierauf noch eine halbe Stunde lang dämpfen, gießt dann etliche Schöpflöffel voll kochendes Waſſer daran, thut ein Stück gebähtes Rockenbrod dazu und läßt es noch zwei Stunden lang kochen, bis alle Kraft aus dem Fleiſche gezogen iſt; dann wird es durchgeſeihet. Will man es gleich gebrauchen, ſo wird das Fett abgenommen, ſoll es aber aufbewahrt werden, ſo hält es ſich unter dem Fette ſehr lange gut.

Coulis zu verfertigen.

Coulis iſt eine ſämige durchgeſtrichene Kraftbrühe, welche man zu Suppen, Brühen und vielen andern Gerichten gebraucht, und die in großen Küchen unentbehrlich iſt.

Braune Coulis zu Soſen.

Ein Stück Butter wird mit einigen Scheiben von magerem Rindfleiſch, mit Knochen von Hammel- und Kalbfleiſch und mit einer alten Henne, die vorher rein gemacht und mit Haut und Knochen zerhackt worden iſt, in einem Kaſſerol oder Fußhafen auf Kohlen geſtellt, wo man es ſo lange braten läßt, bis es braun wird. Man hat ſich aber dabei wohl vorzuſehen, daß es nicht anbrennt. Hat es nun ſeine gehörige braune Farbe erlangt, ſo gießt man Fleiſchbrühe, oder in Ermangelung derſelben, auch nur Waſſer darauf, und läßt es gut kochen. Alsdann ſchneidet man ein Stückchen Schinken gewürfelt, thut ihn, nebſt Wurzelwerk und etwas Baſilicum, zu dem Fleiſch, läßt es zuſammen noch eine Stunde lang kochen, ſeihet es durch ein Tuch oder Haarſieb und nimmt das Fett davon ab. Hievon können alle braune Soſen verfertiget werden.

Weiße Coulis zu Soſen.

Hiezu nimmt man zwei alte Hühner, macht ſie rein und zerhackt ſie nebſt zwei Pfund Kalbfleiſch vom Halſe oder Bug. Das Zerhackte, nebſt einem Stückchen Butter, wird hierauf in ein Kaſſerol oder Fußhafen gelegt, auch etliche Peterſilien- und Sellerienwurzeln, etwas gelbe Rüben und Schalottenzwiebeln, alles klein geſchnitten, dazu gethan, zwei Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe oder Waſſer

daran gegoſſen, und dann ſo lange zuſammen gekocht, bis es ſich anſetzen will. Hierauf gießt man noch mehr Fleiſchbrühe oder Waſſer daran, und läßt es kochen, bis alle Kraft aus dem Fleiſche gezogen worden iſt, es wird ſodann durch ein Haarſieb in ein irdenes Geſchirr gegoſſen. Hievon macht man Soſen zu Fricaſſeen und Geflügel.

Verzeichniß aller Arten
von
Fleiſch, Geflügel, Fiſchen, Obſtarten, Gemüßen ꝛc.
in welchem Monate ſie am geſchmackvollſten zu haben und zu genießen ſind.

Januar.

In dieſem Monate gibt es folgende Fleiſcharten: Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Schöpſenfleiſch, Schweinefleiſch, roth und ſchwarz Wildpret, Haſen, Faſanen, Rebhühner, Kapaunen, Hühner, Tauben und allerhand Arten von wildem Geflügel. An Fiſchen erhält man Karpfen, Hechte, Barſche, Schleihen, Lachſe, Stockfiſche, Fiſchottern, Häringe, Pücklinge, Auſtern, Schnecken. An Gemüßen liefert uns eine ſorgfältige Aufbewahrung für den Winter: Käß- oder Blumenkohl, Kohlrabi, Rüben, gelbe Rüben, rothe Rüben, blauen Kohl, weißen Kohl, Sellerie, Kartoffeln, Wirſing, Peterſilie, Rettige, Scorzonere, Endivien, Brunnenkreſſe ꝛc. nebſt allen aufbewahrten und gedörrten Obſtarten.

Februar.

In dieſem Monate ſind noch alle Arten von Fleiſch, Geflügel und Fiſchen, auch Spanferkelchen zu haben. Von Geflügel gibt es noch: Auerhahnen und Auerhühner, Birkhühner, wilde Tauben ꝛc. Haſen ſind gegen das Ende dieſes Monats nicht mehr gut; aber Gemüße, Salate und Wurzelgewächſe, welche man in den Kellern im Sande verwahrt, ſind wie im vorigen Monate zu haben, auch bringt günſtige Witterung in der Hälfte dieſes Monats, oder zu Ende deſſelben, jungen Gartenſalat, Spinat, Zwiebeln ꝛc.

März.

Fleiſcharten, Geflügel und Fiſche ſind noch in der nämlichen Art zu haben, wie in den vorigen Monaten. An Geflügel gibt es Faſanen bis zur Hälfte dieſes Monats, ſo wie gegen Ende deſſelben, junge Haſen oder ſogenannte Märzhaſen, junge Hühner, wilde Gänſe und Enten. An Fiſchen, außer den ſchon oben genannten, Grundlinge oder Backfiſche, Reinſalme und Gangfiſche, Neunaugen oder Pricken, Fröſche, Schnecken, Krebſe.

Aus den Gärten erhält man: Spinat, Spargel, Hopfenkeime, Sauerampfer, Schnittlauch, Peterſilie, Radieschen, Salbey, Majoran, verſchiedene Kräuter und Salate.

April.

Außer noch einigen Fleiſcharten gibt es Lammfleiſch, junges Schweinefleiſch, junge Haſen, Rehe,

junge Hühner und Tauben, junge Gänſe und Enten, Birkhühner, wilde Tauben, Wald- und Waſſerſchnepfen. Die Fiſche ſind nur in der Laichzeit nicht mehr ſo gut, außer Aale, Aalruppen, Grundlinge und Störe, die jetzt gefangen werden. Wildpret und wildes Geflügel iſt ſeltener, da die Jagd nun eingeſtellt iſt. An Gartengewächſen iſt noch im Keller Vorrath von aufbewahrten Rüben, Paſtinaken, Peterſilien, Rettigen, Sellerie und verſchiedenen Wurzeln. Auch gibt es nun jungen Gartenſalat, junge Gurken, junge Artiſchoken, Champignons, Radieschen, junge Zwiebeln, Peterſilie, Spinat, Hopfenkeime, Spargel, Schnittkohl, Sauerampfer, Monatrettige, Spitz- und Stockmorgeln.

Mai.

In dieſem Monate gibt es wieder gutes Schöpſen- und Kalbfleiſch, junge Haſen, Hühner, Gänſe, Enten, Tauben, junge Capaunen, Pipen oder welſche Hühner, Wachteln ꝛc. Von Fiſchen ſind wieder vorzüglich gut: Lachſe, Forellen, Aale, Hechte, Karpfen, Weißfiſche, Barſche, Neunaugen, Barben, Kreſſen oder Grundeln, Erlitzen, Krebſe und Fröſche; beſonders ſind nun die Waſſerhühner ſehr gut. Von Küchengewächſen gibt es rothe, weiße und gelbe Rüben, allerhand Kohlarten, Sellerie, Peterſilien, nebſt andern noch aufbewahrten Wurzeln; ferner ſind jetzt Radieschen und Sommerrettige aller Arten, Gurken, Spinat, Spargel, Spitzmorgeln, junger Peterſilie, Erdbeeren u. dergl. zu haben. Die Maibutter iſt bekanntlich die beſte.

Juni.

Es gibt noch Kalb-, Schöpſen- und Schweineſleiſch, Gänſe, Enten, Hühner, Kapaunen, Pipen oder Truthühner, junge wilde Tauben und Wachteln. An Wildpret gibt es bis zur Hälfte des Monats: Haſen, die letzte Hälfte Hirſchwildpret. Fiſche gibt es aller Art, worunter die Aalruppen und Perſinge oder Barſche am beſten ſind, Krebſe rc. Die Gärten liefern nun Kraut, Wirſing, weiße und gelbe Rüben, Gurken, Spinat, Karotten, Bohnen, Gartenſalat, grüne Ausbrecherbſen, Zuckererbſen, Blumenkohl rc. Von Obſt gibt es Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Maikirſchen und andere gute Kirſchen.

Juli.

Alle im vorigen Monate angezeigte Fleiſch- und Fiſcharten, Gemüße aus den Gärten und Feldern, ſind auch in dieſem Monate zu haben; die Fiſcherei wird noch thätiger als im vorigen Monat betrieben. An Obſtſorten gibt es Kirſchen, Birnen, Zwetſchgen oder Pflaumen, Aprikoſen, Johannis-, Erd- und Himbeeren rc.

Auguſt.

Alle Arten Fleiſch und Geflügel ſind jetzt in Menge und gut zu haben; die Spanferkel ſind jetzt am beſten, auch mitunter Wildpret, Rebhühner, Wachteln. Der Hirſch iſt um dieſe Zeit am beſten, Haſen werden wenig geachtet. An Gemüßen und Wurzelwerk, Melonen, Gurken, weißem Kraut rc.

iſt kein Mangel. Das Obſt iſt in dieſem Monat am beſten; beſonders die Kirſchen. Die Schwämme werden jetzt zum Trocknen geſammelt.

September.

Das Rindfleiſch iſt in dieſem Monate am beſten, das Kalb- und Schöpſenfleiſch iſt beſonders fett. Spanferkel ſind nun nicht mehr ſo gut. Wildpret gibt es nun in den mehrſten Gegenden; auch allerhand Vögel, als Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen, Haſelhühner, Rebhühner. Fiſche ſind jetzt aller Arten vorzüglich zu haben; die Krebſe hingegen haben nun keinen guten Geſchmack mehr. Die Gärten liefern noch immer Früchte, wie im vorigen Monate; Weichſeln und Kirſchen ausgenommen; dagegen hat man ſchon Weintrauben, Pfirſchen und Aepfel.

October.

Auch in dieſem Monate hat man am Fleiſche und an Fiſchen keinen Mangel, Wildpret und Geflügel iſt in Menge vorhanden; beſonders gibt es Schnepfen, Krammetsvögel, Lerchen, Droſſeln in Menge. Gartengewächſe, Blumenkohl, nebſt andern Kohlarten und Wurzelgewächſen, ſo wie alle Obſtſorten, Weintrauben, Miſpeln, Quitten, Pfirſiche, ſind reichlich vorhanden.

November.

Rind-, Schweine- und Schöpſenfleiſch gibt es noch genug, das Kalbfleiſch wird ſchon ſelten;

dagegen hat man nun ſchon hin und wieder geräuchertes Fleiſch, als Schinken, Zungen, Würſte, Wildpret, Haſen, wilde Gänſe, Rebhühner, Faſanen, fette Gänſe, Enten, welſche Hühner, Kapaunen, Lerchen und andere Vögel ſind in Menge zu haben. An Kohlgewächſen hat man guten Braunkohl und Weißkraut; auch Blumenkohl ꝛc. Alle Sorten Wurzelgewächſe werden nun in Sand gebracht und für den Winter aufbewahrt.

December.

In dieſem Monate hat man noch alle Fleiſcharten, als Rindfleiſch, Lammfleiſch, Schöpſen- und Schweinefleiſch, Kalbfleiſch, ſo wie alle Arten von friſchen und geräucherten Zungen und Würſten; das Federvieh iſt jetzt fett und wohlſchmeckend. Es gibt auch Auſtern, Schnecken, ſehr ſchmackhafte Fiſche, Häringe, Pücklinge, Pricken, oder Neunaugen, Lachſe, welche jetzt einmarinirt werden, ſo wie Aale, Forellen. Gemüße, Kohl und Wurzelgewächſe werden in Kellern aufbewahrt. Auch gibt es gedörrtes Obſt und eingemachte Früchte.

Anmerkung. Durch dieſes Verzeichniß der Speiſen und Naturprodukte, welche in jedem Monate vorzüglich zu haben ſind, erhält jede Hausmutter und Köchin eine kurze Ueberſicht und eine angenehme Abwechslung ihrer zu wählenden Speiſen, deren Zubereitung in dieſem Buche deutlich vorgeſchrieben, und die Auffindung einzelner Gegenſtände durch das alphabetiſche Verzeichniß ſehr erleichtert iſt.

Erklärung

einiger

in dieſem Kochbuche am häufigſten vorkommenden Kunſtausdrücke.

Abſchäumen, abklären, abläutern, heiſſt, wenn man den unreinen Schaum vom gekochten Fleiſche, von Brühen, Säften, Zucker, Honig, mit einem Schaum- oder gewöhnlichen Koch- oder Eßlöffel abſchöpft, oder durch Durchſchläge, Seiher, Haarſiebe und dergleichen, allen Schaum oder Unreinigkeit ablåßt, oder vermittelſt Zuckers, Honigs, oder durch die Sonne, oder bloßes Stehen, das Trübe ſich ſetzen läßt.

Blanchiren (Blanſchiren) nennt man, wenn man z. B. junge Hühner, Tauben oder auch Kalbfleiſch, zum Fricaſſiren braucht, ſo werden ſolche vorher mit kaltem Waſſer beigeſetzt, ſobald es aber zu kochen anfängt und abgeſchaumet iſt, wird das Waſſer abgegoſſen, das Fleiſch oder Flügelwerk auf einen Durchſchlag gelegt, dann kaltes Waſſer darüber gegoſſen, damit es ſchön weiß wird.

Bouillon iſt die klare Brühe von allem Fleiſchwerk, oder die Fleiſchbrühe.

Brätlinge ſind eine Art Erdſchwämme oder Pilze.

Caſſerole oder Kaſtrol iſt eine kupferne oder meſſingene Pfanne oder Tiegel, mit oder ohne Füße, worinnen Butter, Saucen, Ragouts ꝛc. zubereitet werden, und welche mehrentheils mit paſſenden Deckeln verſehen ſind.

Chalotten- oder Schalottenzwiebeln ſind eine Art kleine feine Zwiebeln, die man zu verſchiedenen Speiſen gebraucht und manchen Saucen einen angenehmen Geſchmack geben.

Champignons ſind eine Art Pilze oder Erdſchwämme, welche oben weiß und glatt, unten aber röthlich und geſtreift ausſehen. Sie geben verſchiedenen Soſen und Ragouts einen angenehmen Geſchmack.

Coulis (Kulli) iſt eine durchgeſeihte Kraftbrühe von Kalbfleiſch, Hühnern, Krebſen, Gartenfrüchten, Wurzeln ꝛc.

Creme, Milchrahm, Sahne, heißen verſchiedene, aus gutem Milchrahm, Eierdottern, Wein, Citronen, Chocolade, Zucker, Zimmet, Mandeln ꝛc. bereitete Muße.

Dämpfen, heißt eine Speiſe in einem Kaſſerol oder einem andern feſt zugedeckten irdenen Geſchirre über Kohlen oder in heiße Aſche ſetzen, damit die ausdünſtenden Tropfen vom Deckel wieder abfallen und ſich in die Speiſe wieder mit einkochen. Je langſamer die Speiſen ſo gedämpft werden, deſto beſſer ſchmecken ſie.

Dreſſiren heißt, einer Sache eine artige, in die Augen fallende Geſtalt geben, als bei Paſteten, Geflügel ꝛc.

Farce (Farſe) oder Fülle, heißt eine aus mancherlei gehacktem Fleiſche, Geflügel, Teig, Eiern ꝛc. bereitete Maſſe, welche in allerlei

Fleiſcharten, Braten, Geflügel, Paſteten ꝛc. gefüllt und mitgekocht oder gebraten wird.

Filtriren heißt, durch ein Tuch, Löſchpapier ꝛc. etwas durchlaufen laſſen, um das Klare vom Groben abzuſondern oder zu ſcheiden.

Fricaſſee heißt ein aus geſchnittenem Fleiſche zubereitetes Gericht, wenn man z. B. Fleiſch, junge Hühner, Tauben, Kapaunen, Fiſche, Wildpret ꝛc. in Stückchen zerſchneidet, in Butter mit Gewürzen, allerlei Kräutern und Brühen dämpfen oder braten läßt, und mit Eiern oder Citronenſaucen zurichtet.

Garniren oder **Garnirung** heißt, wenn das Zubereitete in der Küche angerichtet iſt, die Speiſen oder den Rand der Schüſſel mit etwas, als z. B. Citronenſchaalen, Blumen, Backwerk, Krebsſchwänzen, grünen Lorbeerblättern ꝛc. auf eine zierliche Art belegen.

Gelée (Scheleh) heißen Brühen oder Säfte, die man aus verſchiedenen Fleiſcharten, Kälber- und Schweinsfüßen, oder knorpelichten flechſigen Theilen der Thiere und des Geflügels auskocht.

Glacée, Glaciren, heißen gefrorne oder dem ähnliche Sachen, oder Zubereitungen von guten Fleiſchſäften, welche man ſo dick wie Syrup einkocht und damit Fleiſchwerk beſtreicht, oder aus Zucker, Eiweiß und Citronenſaft macht, welches unter einander gemiſcht, recht weiß und ſchaumig gerührt wird, und Torten und Backwerk damit überzogen werden.

Grillirt, heißen auf dem Roſte ſaftig gebratene Ueberbleibſel von welſchen Hühnern, Gänſen, Kapaunen, Kalbs-, Schweins- oder Hammelsbraten, u. dergl. ſo oder friſch zubereitete Dinge. Die Stückchen vom gebratenen

Fleiſche werden mit Salz, Pfeffer, Ingwer beſtreut und ſaftig gebraten. Das rohe Fleiſch dagegen, es mögen Rippen oder vom Schlegel ſeyn, klopft man mürbe, beſtreut die Stückchen, wenn ſie zuvor in zerlaſſener Butter umgekehrt worden ſind, mit untereinander gemiſchtem Semmelmehl, Salz und Pfeffer, und bratet ſie dann auf dem Roſte langſam.

Hachis (Haſchih), **Haché** (Haſchee) iſt klein gehacktes Fleiſch und andere Speiſen, welche in Butter gedämpft, gewürzt und mit Saucen zubereitet werden.

Jus (ſprich: Schü), iſt eine Brühe oder Saft, welche ſich aus den Speiſen kochen oder braten läßt, beſonders aus Rindfleiſch, Hühnern, Tauben ꝛc.

Knöpflein, Klöschen, Knödlein, ſind aus Semmel= oder Weckkrumen, feinem Mehl, Butter ꝛc. gemachte runde Klümpchen.

Kompote, Compote, heißen allerlei von gewiſſen Früchten, Obſt, mit Zucker, Zimmet, Citronen, geſottene und geſchmorte Speiſen, welche kalt und warm aufgeſetzt werden.

Latwerge, iſt ein aus Wurzeln, Kräutern, Blumen, Früchten ꝛc. gepreßter und nebſt Zucker oder Honig ſtark eingeſottner Saft.

Marinade (Marginade), heißt eine ſaure Brühe, worein verſchiedene Arten von Fleiſch und Fiſchen gelegt werden — ferner ein mit gewürzhafter Eſſigbrühe eingemachtes Fleiſch ꝛc.

Marmelade, heißt eine von allerlei Baumfrüchten mit Zucker, Gewürz, Citronenſchaalen, nebſt Saft, etwas Wein oder Waſſer dick eingekochte Maſſe, welche durchgetrieben wird, und wie ein Brei dick ſeyn muß.

Paſſiren, heißt eine Soſe oder Brühe durch ein Sieb oder durch einen Seihet durchtreiben.

Potage (Potanſche) oder Allerlei, heißt ein gemiſchtes Eſſen, das etwa aus Rind=, Kalb=, Schöpſen=, Hühner=, Kapaun= und andern Fleiſcharten bereitet wird, oder ein aus Blumenkohl und andern Gemüßen, mit Morgeln, Klöschen, Eiern ꝛc. bereitetes Voreſſen, welche bei Mahlzeiten gewöhnlich zuerſt aufgetragen werden.

Poularden (Pularden) heißen geſchnittene und gemäſtete Hühner.

Pudding heißt: Serviettenklöße oder in verſchiedenen Formen bereitete Mehl= und Eierſpeiſen.

Ragout (Raguh) iſt eine aus Fleiſch, mit Gewürz, Auſtern, Sardellen, Citronen, Trüffeln, Morgeln, Kapern, Kräutern ꝛc. gekochte kräftige Brühe, welche man zu andern Eſſen braucht, um ſie wohlſchmeckend zu machen. Auch verſteht man darunter übriggebliebene kleingeſchnittene Bratenſtücke, oder zerſchnittenes Geflügel, welche in Braten= oder Fleiſchbrühe, oder in andern kräftigen Soſen aufgekocht oder gebraten ſind.

Rehziemer, Hirſchziemer — das Hintertheil auf dem Rücken des Rehes oder Hirſches, oder das beſte Stück.

Rolletten heißen dünn geſchnittene Scheiben von friſchem Fleiſche, welche mit Gewürz beſtreut, zuſammen gerollt, gebunden und auf mancherlei Art bereitet werden.

Sauce (Soſe) iſt eine gute Brühe über ein gekochtes Eſſen.

Verhältniß
des
bayeriſchen Maaßes und Gewichtes
gegen
das ehemalige Ansbacher Maas und Gewicht.

Die bayeriſche Maas iſt im Durchſchnitt um einen halben Schoppen kleiner als die ehemalige Ansbacher Maas, und thut 64 bayerſche Maas 1 bayer. Eimer, und 4 Quart 1 Maas.

Die trockne Maas iſt bei allen Getreide- und Mehlſorten durchs ganze Königreich Bayern gleich, und machen 6 bayer. Metzen 1 bayer. Scheffel; 4 Vierling 1 Metzen; 4 Seidel 1 Vierling; ſo wie 32 Maas 1 Metzen.

Der bayeriſche Centner iſt nun ein Zehntheil ſchwerer als der vormalige Ansbacher Centner; ſo iſt auch 1 bayer. Pfund um ein Zehntheil ſchwerer, als das ehemalige Ansbacher Pfund. Ein bayeriſcher Centner hat 100 Pfund und 1 bayeriſches Pfund 32 Loth.

Eine bayeriſche Elle beträgt $1\frac{1}{3}$ nach Ansbacher Elle, alſo machen 3 bayer. Ellen 4 alte Ansbacher Ellen.

Nach dem alten Ansbacher Maas und Gewicht beträgt: 1) in *glatter* Frucht 1 Simra 16 Metzen, 1 Metze 16 Maas, 1 Maas 8 Achtel: 2) in *rauher* Frucht: 1 Simmra 32 Metzen, 1 Metze 18 Maas, 1 Maas 8 Achtel. Ferner 1 Eimer 66 Maas, 1 Maas 4 Schoppen, 1 Centner 100 Pfund, 1 Pfund 32 Loth, 1 Loth 4 Quentchen.

Suppen.

1. Krebs-Suppe.

Für ſechs bis acht Perſonen werden fünf und zwanzig bis dreißig Krebſe in Salzwaſſer geſotten, die Scheeren und Schwänze ausgebrochen und zurückbehalten; das übrige von den Krebſen wird fein geſtoßen, der Magen aber, welcher bitter iſt, wird weggethan: dann wird ein viertel Pfund Butter mit den geſtoßnen Krebſen über das Feuer gethan und geröſtet, bis es rauſcht, ſo wird die Butter ſchön roth werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo preßt man die Butter aus, und kann ſie zu Klößlein gebrauchen; wenn man dieß nicht will, ſo nimmt man etwas weniger Butter. Die Krebsſchaalen werden mit guter Fleiſchbrühe aufgefüllt, ein halber Kreuzerweck dazu gethan und mit gekocht. Dieſer Weck verurſacht, daß die Krebsſuppenbrühe gemiſcht bleibt, außerdem bleibt blos die Röthe oben. Nun kann man in die Suppe Weckſchnitten oder Butterklößlein, auch Leber-, Fleiſch-, Reis- oder gebackene Semmelklöße nehmen, welche Gattungen alle nach den Suppen folgen ſollen. Auch nimmt man zu dieſer Suppe Artiſchokenboden, Käßkohl, gebrühten Spargel und

in der Größe einer Erbſe geſchnittenen Sellerie, gelbe Rüben, gewürfelte Morgeln, welche aber vorher in Salzwaſſer gebrüht werden müſſen. Nimmt man Klößlein zur Suppe, ſo wird die Krebsbrühe abgegoſſen und in dieſer die Klößlein mit den Wurzeln und Morgeln geſotten. Nimmt man aber nur Schnitten, ſo wird ſie blos über dieſelben angerichtet, vier Eierdotter mit etwas ſüßem Rahm abgerührt, etwas ſiedende Krebsbrühe daran gerührt, mit Muscatenblüthe und Salz verbeſſert und über die Suppe angerichtet. Auch gibt Schnittlauch dieſer Suppe guten Geſchmack. Die Krebsſchwänze und Scheeren werden darauf geſtreut.

2. Krebs-Suppe an Feſttagen.

Zu dieſer Suppe werden die Krebſe ohne Salz geſotten, Schwänze und Scheeren ausgebrochen, und die Schaalen mit friſcher Butter fein geſtoßen; dann ſtatt der Fleiſchbrühe mit Milch zum Feuer geſtellt und eine halbe Stunde gekocht. Ferner werden vier Loth abgezogene Mandeln, mit ein wenig Waſſer fein geſtoßen und durchgepreßt; das Milchbrod wird gebäht, und über die Schnitten wird Zucker, Zimmt und das Krebsfleiſch, welches auch in Stücklein geſchnitten wird, geſtreut, die Krebſe nebſt der Mandelmilch darüber angerichtet und zugedeckt aufgetragen.

3. Reis-Suppe mit Krebſen.

Der Reis wird, wenn er gewaſchen iſt, mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzt, ſo wird er ſchön

weiß. Die Krebsbutter wird dazu gemacht, wie es No. 1. beſchrieben ſteht. Die Butter wird abgepreßt und zurückbehalten, die geröſteten Krebsſchaalen werden mit Fleiſchbrühe geſotten und durch einen engen Seiher, oder noch beſſer durch ein Haarſieb an den Reis gegeben. Dann läßt man den Reis noch eine gute Stunde mit kochen, und thut eine halbe Stunde vor dem Anrichten die die Krebsbutter und die geſtoßene Muscatenblüthe hinein. Sollte es an Salz fehlen, ſo muß noch ein wenig nachgeſalzen werden. Bei dem Anrichten der Suppe wird das Krebsfleiſch darauf geſtreut, und die Schwänze und Scheeren, wenn ſie groß ſind, zerſchnitten; ſind ſie aber klein, ſo läßt man ſie ganz.

4. Franzöſiſche Suppe.

Man ſchneidet ein halbes Pfund magern Schinken ganz klein, und läßt zwei Sellleriewurzeln, ein Paar Zwiebeln, gelbe Rüben und Peterſilienwurzeln, ebenfalls klein geſchnitten, in einem Kaſſerol oder Fußhafen (Tiegel) mit vier Loth Butter dämpfen, beſtreut es mit Mehl, läßt es noch eine viertel Stunde dämpfen, gießt alsdann kochende ungeſalzene Fleiſchbrühe daran und läßt es kochen. Unterdeſſen ſtößt man vier Loth ſüße und acht Stück bittere Mandeln, welche vorher abgezogen ſeyn müſſen, mit ſechs geſottenen Eierdottern, in einem Mörſer. Dann wird das Fleiſch von einer alten Henne abgeſotten und mit einem Wiegemeſſer recht fein gewiegt; ferner thut

man einige gebähte Weckſchnitten mit geſtoßener Muscatenblüthe dazu, läßt alles eine halbe Stunde zuſammen kochen, nimmt das Fett ab, ſeihet es durch ein Sieb oder Durchſchlag, läßt es unter beſtändigem Umrühren wieder recht heiß werden und richtet es über gebähte Weckſchnitten an. Iſt es nicht ſauer genug, ſo wird mit Salz geholfen.

5. Franzöſiſche Suppe auf eine andere Art.

Man ſtellt ein viertel Pfund Rindsmark in einen Fußhafen auf Kohlen, würfelt ein halbes Pfund Kalbfleiſch und eben ſo viel Kalbsleber in kleine Stücklein, thut Selleriewurzeln, gelbe Rüben und Lauch (Boretſch) in das Mark, und läßt es bei nicht allzuſtarkem Feuer zwei Stunden dämpfen, damit ſich der Saft heraus zieht; dann kommt ein halbzerhauter Kalbsfuß, Salz, eine Meſſerſpitze voll Pfeffer und ſiedendes Waſſer, ſo viel zu einer Suppe nöthig iſt, dazu; läßt es noch eine Stunde kochen, ſeihet es durch einen engen Suppenſeiher und richtet es über gewürfeltes Brod an. Auch kann man zu dieſer Suppe Klößlein nehmen, bei dem Anrichten einige Eierdottern mit ſauerem Rahm abrühren, mit Muscatenblüthe verbeſſern und an die Suppe geben.

NB. Zu einem halben Pfund Fleiſch, einem halben Pfund Leber und Kälberfuß rechnet man zwei Maas Waſſer.

6. Grüne franzöſiſche Suppe.

Man nimmt eine Handvoll Sauerampfer, eben ſo viel Spinat, grüne Zwiebeln, etwas Peterſilienkraut, auch Latuki, wiegt oder zerhackt alles fein, und ſtellet es mit Fleiſchbrühe, ſo viel zur Suppe nöthig iſt, zum Feuer. Noch beſſer wird die Suppe, wenn man das Grüne mit Butter dämpft, und dann erſt mit Fleiſchbrühe aufgießt. Hat die Suppe eine halbe Stunde gekocht, ſo werden etliche Eierdottern mit Fleiſchbrühe, die aber abgeſeihet ſeyn muß, abgerührt und über Brod oder Klößlein angerichtet.

7. Auſtern-Suppe.

Man nimmt eine Maas gute Fleiſchbrühe, läßt ſie ſiedend werden, röſtet einen Kochlöffel voll Mehl hellgelb in Butter, hackt zwölf wohlgereinigte Auſtern fein, wirft ſie in die kochende Brühe, würzt ſie mit geſtoßenen Cardamomen und Muscatenblüthe, dann geſchnittenen Zitronenſchaalen und ein wenig Pfeffer; gießt ein Glas Wein in die Fleiſchbrühe, nebſt dem Saft einer halben Zitrone, thut ein Stücklein Butter dazu und läßt es eine halbe Stunde zuſammenkochen. Vor dem Anrichten werden zwei hartgeſottene Eierdotter im Mörſer fein geſtoßen, mit der Suppenbrühe fein abgerührt und entweder über gebähte oder gebackene Weckſchnitten angerichtet. Auf die Schnitten werden etliche ganze Auſtern gelegt und ſo aufgetragen.

8. Braune oder Schi- (Jus-) Suppe.

Für acht Perſonen nimmt man zwei Pfund Ochſen- oder Kalbfleiſch vom Schlegel, ſchneidet es in dünne Scheiben, klopft es wohl, ſtellt einen Fußhafen mit vier Loth Butter oder noch beſſer mit einem Stücklein Ochſenmark auf Kohlen, legt die Fleiſchſchnitten hinein, deckt das Geſchirr mit einem paſſenden Deckel wohl zu und läßt ſie ſtark dämpfen; dann wird gutes Mehl nebſt geſchnittenen Schalotten-Zwiebeln darauf geſtreut und das Fleiſch umgewendet, damit das Fleiſch und Mehl ſchön braun aber ja nicht ſchwarz wird. Hat es Farbe genug, ſo wird Fleiſchbrühe dazu gegoſſen, ungekochtes dürres Fleiſch, alle Gattungen Wurzeln, welche ſchön geputzt und klein geſchnitten ſeyn müſſen, ein Kreuzerweck, welcher wohl gebäht ſeyn muß, nebſt etlichen ganzen Nägelein und ganzen Pfefferkörnern in die Fleiſchbrühe gethan und noch eine Stunde zuſammen gekocht. Das meiſte Fett wird abgenommen, die Suppe durch einen Durchſchlag oder engen Seiher getrieben, Muscatenblüthe hineingethan, und wenn es an Salz fehlen ſollte, noch mehr geſalzen. Nachdem man die Suppe wieder zum Kochen gebracht hat, kann man Klößlein aller Art in der Brühe kochen, doch ſehen weiße Klößlein am ſchönſten darinnen, wie z. B. gezupfte Weckklöße oder Klößlein von Hühnerfleiſch. Auch kann man Sago nehmen und Weckſchnitten dazu bähen und darüber anrichten.

9. Braune Suppe von Fiſchen an Faſttagen.

Man kocht Erbſen in Waſſer mit etwas Butter ab, löſet von ein Paar Pfund Fiſchen, welcher Art ſie ſind, die Gräten aus, ſchneidet Wurzeln und Zwieback klein, röſtet es zuſammen in einem Fußhafen ſchön gelb in Butter, ſtreut dann Mehl hinein und läßt es wieder dämpfen, daß es ſchön braun wird, ſeihet die Erbſenbrühe darüber und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Nun wird es durch einen engen Durchſchlag getrieben, Salz, ein wenig Muscatenblüthe, Ingwer und Pfeffer dazu gethan, wieder kochend gemacht und gebackene Erbſen ein wenig mitgekocht, oder über gewürfelten in Schmalz geröſteten Weck angerichtet.

10. Kaiſer-Suppe.

Für acht Perſonen nimmt man acht Eier, kleppert ſolche wohl, rührt ein und einen halben Schoppen Milch daran, und thut ſolche in eine Schüſſel, die um zwei Finger breit enger iſt, als dieſe, worin die Suppe auf den Tiſch gegeben wird. Die Suppe mit den Eiern wird auf einen Hafen, worinnen kochendes Waſſer ſeyn muß, geſtellt; der Hafen muß aber bei dem Feuer ſtehen bleiben bis der Eierkäß feſt iſt. Iſt dieß geſchehen, ſo wird er in die Schüſſel gelegt, worinnen man die Suppe aufträgt. Nun wird der Eierkäß in Felder, wie ein Gärtlein eingetheilt. Iſt es zur

Spargelzeit, ſo werden einige Stengel in Salzwaſſer, doch nicht allzuweich, geſotten; dann wird der Spargel geſpalten und die Beete gleichſam damit bezeichnet. Zur Ausfüllung und Schattirung der Beete nimmt man gebrühte, von Sand gereinigte und klein gehackte Morgeln, geſottene und geriebene Leber, auch geſottene und gehackte Lunge zum Brachfeld; zu den grünen Feldern ovalgeſchnittenen Schnittlauch, gehacktes Peterſilien- oder Körbelkraut, hart geſottene Eier und geriebene Eierdottern, Krebseier, oder in deren Ermangelung recht dunkelgelbe geriebene Rüben. Das Rondel wird mit Krebsſchwänzen; ſo wie die äußere Einfaſſung der Beete von dem Weißen der geſottenen Eier gemacht. In die Mitte des Rondels oder der Ründung wird vor dem Auftragen ein grünes Stäudlein geſteckt, das ein Bäumlein vorſtellt. Die Soſe zu dieſer Suppe wird wie zu den gewöhnlichen Krebsſuppen gemacht; muß aber drei Finger niedriger ſeyn als der Eierkäß, damit ſie die Beete nicht überſchwemmt. Wenn es aber keinen Spargel gibt, ſo wird Skorzoneriewurzel genommen.

11. Suppe à la Reine. (Rehne.)

Man klaubt (ſucht aus) und wäſcht ein viertel Pfund Reis und ſtellt ſolchen mit einem Schöpflöffel voll kalten Waſſer und einem Stücklein Butter in einem Fußhafen auf Kohlen, ſo wird er ſchön aufquellen und weiß werden; dann wird kräftige Fleiſchbrühe, am beſten Hühnerbrühe, daran gegoſſen; auch wird eine Sellleriewurzel rein ge-

ſchabt und gewaſchen, in kleine Stücklein geſchnit-ten und geſtoßene Muſcatenblüthe hineingethan. Man läßt den Reis eine gute Stunde kochen, un-terdeſſen zieht man vier Loth Mandeln ab, welche mit etwas Eierweis fein geſtoßen werden; auch ſie-det man ſechs Eier hart, ſtößt die Dottern davon im Mörſer fein, thut Reis, Mandeln und Eier-dottern zuſammen in ein Haarſieb oder engen Sei-her und rührt es mit noch ein wenig Fleiſchbrühe ſtark durch. Das Dicke, ſo ſich unten an dem Sieb oder Seiher anſetzt, wird mit einem Löffel abgenommen, zur Suppenbrühe gethan und auf Kohlen geſetzt, daß die Suppe wieder recht heiß wird. Kochen darf ſie aber nicht mehr, ſie wür-de die ſchöne weiße Farbe verlieren und grau wer-den. Zu Schnitten in dieſe Suppe nimmt man ge-wöhnlich Butter-Bisquit; iſt dieſes aber zu um-ſtändlich, ſo wird von einem Milchbrod die äu-ßere Rinde abgerieben, das Brod zu Schnitten gemacht und mit ſiedender Fleiſchbrühe auf Kohlen geſtellt, daß ſie aufquellen; auch wird es mit But-ter-Bisquit ſo gemacht. Dann wird die Sup-penbrühe darüber angerichtet und aufgetragen.

12. Geſtoßene Suppe von Hechten.

Einige gebackene Hechtſtücke oder kleine gebak-kene Hechte werden, nebſt Brodrinde in einem ſteinernen Mörſer klein geſtoßen, und nebſt einer klein geſchnittenen Sellerienwurzel in einen Fußhafen gethan; dann gute durchgeſchlagene Erbſenbrühe daran gegoſſen und ſo wohl gekocht, dann wieder

durchgeſeiht, Mehl braun in Butter geröſtet, mit drei Theilen Suppenbrühe und einem Theil ſüßen Rahm angerührt und ſiedend gemacht, Salz, Muſcatennuß oder Muſcatenblüthe dazu gethan und über gebähte Schnitten angerichtet.

13. Schnecken-Suppe.

Die Schnecken läßt man ſammt ihren Häuslein in Waſſer ſo lange als harte Eier ſieden; nimmt ſie dann heraus, zieht die ſchwarze Haut ab, ſchneidet den Kopf und das hintere Theil davon, wäſcht mit Salzwaſſer das Schlüpfrige davon ab, und ſiedet die Schnecken noch in Fleiſchbrühe weicher; hackt ſie, behält aber etliche davon ganz zurück. Nun wird Fleiſchbrühe in einen Fußhafen gethan, oder Waſſer nebſt einem Stück Butter; dann die feingehackten Schnecken, nebſt einem Löffel voll Mehl, welches hellgelb geröſtet wird, Ingwer, Pfeffer, Muſcatenblüthe an die Fleiſchbrühe gerührt; auch, wenn es beliebt, fein gewiegtes Peterleinkraut; dieſes läßt man noch eine halbe Stunde kochen, legt gebähte Weckſchnitten in die Schüſſel und die ganzen Schnecken darauf, worüber man die Brühe anrichtet. Auf ſechs Perſonen rechnet man vierzig Schnecken und ein und eine halbe Maas Fleiſchbrühe oder Waſſer.

14. Suppe von Karpfenroggen.

Man ſchneidet geſottene Karpfenroggen, legt ſolche auf gebähte Weckſchnitten, beſtreut es dann mit geſottenen und kleingehackten Schnecken und

Krebsſchwänzen und mit ein wenig Muſcatenblüthe; gießt die Krebsſuppenbrühe darüber, ſtellet die Schüſſel auf Kohlen und läßt es aufkochen.

15. Fiſchmilch=Suppe.

Man kocht Erbſen mit Fleiſchbrühe oder Waſſer wie gewöhnlich, thut Sellerieswurzel dazu und treibt die Erbſen durch einen Durchſchlag. Die Fiſchmilch, ſie ſey vom Hecht oder Karpfen, wird fein gewiegt oder gehackt, mit der Erbſenbrühe angerichtet, in einem Fußhafen mit Butter, Salz und Muſcatenblüthe zum Feuer geſtellt, eine Viertelſtunde gekocht und über geröſtetes Brod oder Weck angerichtet.

16. Sardellen=Suppe.

Auf vier Perſonen nimmt man acht wohlgewäſſerte und ausgegrätete Sardellen, hackt ſie klein, kocht ſie mit ohngefähr für einen Kreuzer gebähten Weckſchnitten in Wein und Waſſer zu gleichen Theilen. Iſt der Weck wohl verkocht, ſo wird die Suppe durchgetrieben, in einem Fußhafen mit einem Stücklein Butter, ein wenig geſtoßenen Cardamomen und Muſcatenblüthe, nebſt ein wenig Ingwer zum Feuer geſtellt; ſobald es aufgekocht hat, wird die Suppenbrühe über einen gewürfelten und geröſteten Weck angerichtet.

17. Niederländiſche Suppe an Faſttagen.

Man hackt vier ausgewäſſerte und ausgegrätete Sardellen mit ein wenig Knoblauch ganz

klein, läßt ſie in Waſſer, ſo viel man zur Suppe benöthiget iſt, mit geſchnittenem Peterſillenkraut aufkochen, ſeihet es durch, ſtellet es mit geröſtetem Mehl und etwas Salz zum Feuer, ſchneidet die Schaale von einer halben Limonie klein, läßt ſie mitkochen, gießet etwas ſüßen Rahm daran und richtet es über gebähtes weißes Brod an.

18. Grüne Suppe auf italieniſche Art.

Man kocht die ausgebrochenen Erbſen weich, läßt ſie auf einem Durchſchlag ablaufen, thut in ein Kaſſerol Butter, belegt den Boden mit ungekochtem geräuchertem Schinken, geſchnittenen Wurzeln und gelben Rüben, läßt es wohl dämpfen, ſchöpft das Fett ab, ſtreuet ein wenig Mehl auf die Erbſen, läßt ſie noch eine Viertelſtunde dämpfen, gießt ungeſalzene Fleiſchbrühe darauf und läßt es wieder eine halbe Stunde kochen; dann wird es abgeſeiht, die Erbſen mit der Brühe in einem Fußhafen auf Kohlen geſtellt, und wenn es aufgeſotten, über geröſtetetes Brod angerichtet, und klein gehackte Peterſilie (Peterling) darüber geſtreut.

19. Käßſuppe auf holländiſche Art.

Auf vier Perſonen rechnet man vier Loth Parmeſan-Käſe, reibt ihn und ſetzt ihn mit einer Maas ſchwacher Fleiſchbrühe oder einer halben Maas Waſſer und einer halben Maas guter Fleiſchbrühe zum Feuer und läßt ihn aufkochen; ſeiht die Brühe durch und rührt einen halben Schoppen dicken ſauern Rahm dazu, thut ein Stücklein But-

ter, in der Größe eines Hühnereies, nebſt Ingwer und ein wenig Muſcatenblüthe dazu, läßt es aufkochen und richtet es über gebähte Schnitten an.

20. Geſtoßene Hühnerſuppe.

Das Fleiſch einer geſottenen alten Henne wird gehackt, die Beine ſammt dem Fleiſch und zehn oder zwölf abgezogene Mandeln werden in einem Mörſer, wie auch zwei hartgeſottene Eierdotter geſtoßen. Nun thut man das Geſtoßene, nebſt etlichen ſchön gelb gebähten Weckſchnitten, in einen Hafen, gießt Hühnerbrühe daran, und läßt es mit Peterſilien- und Selleriewurzeln eine Stunde lang kochen, treibt die Suppenbrühe durch einen Durchſchlag, thut ein Stücklein friſche Butter und etwas Muſcatenblüthe hinein, läßt es noch einmal aufſieden, kocht dann Klößlein darinnen, und richtet es über gebähtem oder gebacknem Weck an. **NB.** Zwei alte Tauben geben eine eben ſo kräftige Suppe, als eine alte Henne; nur müſſen die Tauben mit Fleiſch und Bein recht klein geſtoßen werden.

21. Gerſtenſuppe mit Wein und Borsdorfer-Aepfeln.

Feine Gerſte wird mit Waſſer ganz weich gekocht, dann in einen Durchſchlag gegoſſen und mit friſchem Waſſer abgeſchwemmt, daß das Schleimichte wegkommt; die Gerſte wird alsdann in einem Fußhafen mit einem Stücklein Butter auf

Kohlen geſtellt und gedämpft; das Feuer darf aber nicht ſtark ſeyn. Unterdeſſen werden vier oder ſechs Borsdorfer-Aepfel geſchält, und nachdem die Aepfel groß ſind, in Viertel geſchnitten, mit Wein und Zucker weich gekocht, durch einen Durchſchlag zu der Gerſte gerührt und noch Wein zugegoſſen, bis die Suppe in der Dicke recht iſt, nun kommt Zimmt, fein geſchnittene Zitronenſchaalen, und wer das Süße liebt, auch noch Zucker dazu. Bei dem Anrichten werden zwei Eidottern verkleppert, etliche Löffel voll ſüßer Rahm dazu gerührt und an die Suppe gegeben. Dieß gibt der Gerſte das Anſehen, als wäre ſie mit Fleiſchbrühe gekocht. Mit Sago kann die Suppe eben ſo gemacht werden. Auf ſechs Perſonen rechnet man acht Loth feine Gerſte und vier oder ſechs Aepfel.

22. Gerſtenſuppe mit Fleiſchbrühe.

Die Gerſte wird geklaubt (ausgeſucht) und gewaſchen, mit zwei Schöpflöffel voll kaltem Waſſer und ein wenig ſüßer Milch auf Kohlen geſtellt. Iſt das Waſſer eingekocht, ſo wird die Gerſte mit einem Stücklein Butter abgerührt und die Fleiſchbrühe daran gegoſſen; man muß aber Acht haben, daß die Gerſte nicht überläuft, daher iſt es gut, wenn nicht zu viel Fleiſchbrühe auf einmal daran gegoſſen wird; es muß aber ſiedende Brühe nachgegoſſen werden; kalte Brühe macht die Gerſte grau und verhindert das Kochen. Nun können nach Belieben klein geſchnittene Zitronenſchaalen und Saft, oder auch nur gewürfelte Selleriewur-

zeln und ein wenig Nusſcatenblüthe in die Suppe kommen. Bei dem Anrichten wird eine tiefe Theetaſſe von ſaurem Rahm in die Suppenſchüſſel gerührt; doch muß die Gerſte wenigſtens drei Stunden kochen, ſonſt werden die Körner nicht weich, und die Suppe bekommt keinen guten Schleim.

23. Suppe von grünem Kern. (Korn)

Mann nimmt grünen oder unzeitigen Kern oder Waizen, ſtößt ihn im Mörſer und ſiebt ihn durch, läßt ihn mit guter Fleiſchbrühe wohl kochen, thut ein Stücklein Butter, klein geſchnittene Zitronenſchaalen und geſtoßene Muſcatenblüthe in die Suppe, und läßt ſie noch eine Viertelſtunde kochen. Man kann dieſen Kernſchleim ohne oder mit Schnitten auf den Tiſch geben; gibt man ihn ohne Schnitten, ſo drückt man Zitronenſaft hinein und läßt die Suppe dicker, mit Schnitten aber wird die Brühe dünner gemacht, wie bei der Habergrüz-Suppe.

24. Suppe von grünem Kern auf franzöſiſche Art.

Man hackt Schalotten und ander Zwiebeln klein, ſchneidet wie bei einer Pannade-Suppe von einem Kreuzerweck die äußere Rinde ab, und ſtellt das Innere vom Weck geſchnitten, mit den gehackten Zwiebeln, mit Bouillon oder ſtarker Fleiſchbrühe zum Feuer. Iſt der Weck hinlänglich verkocht; ſo wird er nebſt den Zwiebeln durch ein Sieb oder einen Suppenſeiher getrieben; alsdann

kommt vier Loth geſtoßener oder geſiebter Kern, ein Stücklein Butter, ein wenig Weineſſig und Muſcatenblüthe zu dem durchgeſeihten Weck in einen Fußhafen, wird wohl gekocht und zu Tiſch gegeben.

25. Auf eine andere Art mit unreifen Stachelbeeren.

Man verſchneidet unreife Stachelbeeren, kocht ſie in Bouillon auf, und treibt ſie durch ein Sieb oder einen Seiher in ein Kaſſerol oder einen Fußhafen, ſtellt ſolchen auf Kohlen und thut vier Loth geſtoßenen, durchgeſiebten, grünen Kern zu der Bouillon, gießt zwei Theile Wein und einen Theil Waſſer dazu, bis es Brühe genug iſt; röſtet einen Kochlöffel voll Mehl daran, thut geſtoßenen Zimmt und ein Stücklein Zucker hinein, läßt es zuſammen wohl kochen, und richtet es über gewürfeltes Brod an.

26. Braune Reisſuppe mit Schelee.

Auf ſechs Perſonen wird ein halbes Pfund Reis gerechnet (Carolinen-Reis iſt der beſte zu dieſer Suppe); dieſer wird geklaubt und gewaſchen und mit ſchwacher Fleiſchbrühe zum Feuer geſtellt und wohl verwellt; dann wird die nemliche Soſe daran gemacht, wie zu der Schü-Suppe: der Reis darf nicht viel gerührt werden, damit die Körner ſchön lang und ganz bleiben, thut geſtoßene Muſcatenblüthe und ein Stücklein Butter hinein, und läßt es eine halbe Stunde zuſam-

menkochen. Die Suppe darf nicht zu dünne gemacht werden; bei dem Anrichten wird Schelee mit einem Löffel ausgebrochen und auf die Suppe gelegt. Gehöriges Salz muß nicht vergeſſen werden. Wie die Schelee gemacht werde, findet man in No. 110.

27. Ordinaire Reisſuppe.

Der Reis wird, geklaubt und gewaſchen, mit kaltem Waſſer auf Kohlen geſtellt. Iſt dieſes eingekocht, ſo wird gute Fleiſchbrühe daran gegoſſen, thut ein Stücklein friſche Butter, und, wenn es beliebt, auch ein wenig Safran und geſtoßene Muſcatenblüthe daran, rührt den Reis öfter um, daß er nicht anbrennt. Bei dem Anrichten wird fein geſchnittener Schnittlauch auf die Suppe geſtreut.

28. Sago mit Fleiſchbrühe.

Auf ſechs Perſonen rechnet man acht Loth Sago, klaubt und wäſcht ihn ſauber, ſetzt ihn mit kaltem Waſſer in einem Fußhafen auf Kohlen, läßt ihn nur etliche Minuten kochen, ſeihet das Waſſer ab, gießt dann wieder kochendes Waſſer daran, läßt ihn wieder eine Stunde kochen, gießt dann den Sago in eine Suppenſchüſſel, daß das ſiedende Waſſer abläuft und gießt kaltes Waſſer daran, daß das Schleimigte davon kommt, thut ein Stücklein Butter in der Größe eines Hühnereies in den Fußhafen, läßt den Sago eine Viertelſtunde auf ſchwachen Kohlen dämpfen, ſo werden ſich die Körner auflöſen und ſo groß als Erbſen werden. Nun

wird eine und eine halbe Maas Fleiſchbrühe daran gegoßen; der Sago muß eine gute Stunde kochen, eine Selleriewurzel wird in Würfeln geſchnitten und mitgekocht, Muſcatenblüthe und Salz, wenn noch eins nöthig ſeyn ſollte, daran gethan. Es können Klößlein in Sago gekocht werden; auch Hühner, Leber und Mägen, auch ein gebackenes und in Scheiben zerſchnittenes Kalbsprieß, oder auch nur über in Schmalz gebackene Weckſchnitten angerichtet werden. Bei dem Anrichten werden drei Eierdottern wohl verkleppert, zwei Eßlöffelvoll ſüßen Rahms dazu gethan, und mit ſiedender Suppenbrühe angerichtet und an den Sago gegeben.

29. Sago mit Wein.

Der Sago wird wie bei der vorigen Suppe behandelt, nur wird, ſtatt der Fleiſchbrühe, zwei Theile Wein und ein Theil Waſſer genommen; rother Wein iſt der beſte dazu, er gibt der Suppe ein ſchönes Anſehen. Wenn der Sago eine gute Stunde mit Wein gekocht hat, thut man Zucker, geſtoßenen Zimmt und klein geſchnittene Citronenſchaalen dazu, läßt dieſe noch eine Viertelſtunde kochen, und richtet die Suppe über Mandelklößlein, oder Ulmerbrod, oder Zwieback an; nimmt man nur gebähte Weckſchnitten, ſo wird eine Handvoll Weinbeeren, welche wohl gewaſchen ſeyn müſſen, mitgekocht.

30. Bergſuppe.

Man reibt gemiſchtes, oder auch gutes ſchwar-

zes Hausbrod (auf eine Perſon rechnet man eine ſtarke Handvoll). Man nimmt zu vier Handvoll Hausbrod eine Handvoll Semmelmehl, röſtet es in Schmalz ſchön gelb; es darf aber nicht zu viel Schmalz genommen werden, damit die Suppe nicht zu fett wird. Iſt das Brod geröſtet, ſo thut man Zucker, geſtoßnen Zimmt und geriebene Citronenſchaalen, wohl unter einander gemiſcht, dazu, thut es in die Schüſſel, worinn man die Suppe zu Tiſche gibt, drückt es ſo warm in der Mitte der Schüſſel recht zuſammen und formirt es zu einem Berg. Zur Suppenbrühe nimmt man zwei Theile Wein und einen Theil Waſſer, ſtellt es mit einem Stücklein Zucker, geſtoßenem Zimmt, etlichen geſtoßenen Nägelein, geſchnittenen Citronenſchaalen zum Feuer und läßt es zuſammen eine Viertelſtunde kochen. Bei dem Anrichten werden einige Eierdottern wohl verkleppert, mit der Brühe angerührt und ſo langſam über den Berg in die Schüſſel gegoſſen, ein Paar Löffel voll werden über den Berg behutſam gegoſſen, daß er nicht einſtürzt. Ehe man die Suppe auf den Tiſch gibt, wird auf den Gipfel des Bergs ein hübſches Stäudchen Grünes geſteckt, etwas tiefer noch einige; dieß gibt der Suppe ein hübſches Ausſehen. An die Stelle der Eierdottern kann man auch in Butter gelb geröſtetes Mehl nehmen, an den Wein rühren und mitkochen laſſen. Auf dieſe Art wird die Suppe recht gut ſchmecken.

31. Weinſuppe mit Mandeln.

Ein Viertelpfund Mandeln werden abgezogen, getrocknet und dann mit ein wenig friſchem Waſſer fein geſtoßen, daß ſie nicht öhlicht werden, mit Wein durch ein Haarſieb oder Leinentuch getrieben, und in einer meſſingenen Pfanne zum Feuer gethan. Zu einem Vierling Mandeln nimmt man eine halbe Maas Wein, einen Schoppen Waſſer, thut ein Stücklein Butter, Zucker, nachdem man das Süße liebt, geſchnittene Citronenſchaalen und ein Stücklein ganzen Zimmt dazu, läßt es unter ſtetem Umrühren kochen, und richtet es über gebähtes Milchbrod an.

32. Weinſuppe für Kranke.

Zu dieſer Suppe wird ein friſch gelegtes Ei geſotten, der Dotter fein gerieben und mit Wein angerührt, ein wenig Muſcatenblüthe und ein Stücklein Butter, nebſt Zucker, und ein wenig an Zucker geriebene Citronenſchaalen dazu gethan. Die Suppe wird wie die vorige über dem Feuer angerührt, bis der Wein ſiedet, und über gebähtes oder gewürfeltes weißes Brod angerichtet.

33. Ordinaire Weinſuppe.

Zu drei Eierdottern nimmt man einen kleinen Kochlöffel voll vom feinſten Mehl, rührt es mit ein wenig Waſſer glatt und thut zwei Theile Wein und einen Theil Waſſer daran, reibt das Gelbe von dem vierten Theile einer Citrone an Zucker ab,

thut den Zucker nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe und ein Stücklein Butter in den Wein, kocht es wie die vorigen Suppen unter ſtetem Umrühren; richtet es über gewürfeltes, in Schmalz geröſtetes, oder, nach Belieben, ohne geröſtetes weißes Brod, an.

34. Chokoladeſuppe mit Rahm oder Milch.

Eine Maas Rahm oder Milch wird in einer Pfanne zum Feuer gethan, und wenn ſolches am Kochen iſt, rührt man ſechs Löffel voll geriebene Chokolade in den Rahm, thut ein Stücklein Zucker dazu, und wenn es nöthig ſeyn ſollte, noch ein wenig geſtoßenen Zimmt. Nun läßt man es unter ſtetem Umrühren der Suppe etlichemal aufſieden, verkleppert unterdeſſen vier Eierdottern in ein wenig friſchem Waſſer, rührt es mit der Suppenbrühe an und ſchüttet es über gebähtes Milchbrod; man nimmt auch anſtatt des Brods Bisquit und ſchneidet es würflicht, dann bleibt aber der Zucker weg; auch macht man einen Teig von Zucker, feinem Mehl und Eiern (zwei Löffel Mehl, einen ſtarken Löffel geſtoßenen Zucker und ein kleines Ei), macht einen feſten Nudelteig, würgelt ihn wie zu gewöhnlichen Nudeln, ſchneidet mit einem Backrädlein viereckigte Stücklein eines Kreuzers groß, bäckt ſie aus Schmalz ſchön hellgelb und richtet die Suppe darüber an. Mit Wein kann die Suppe eben ſo gemacht werden; dann wird ein und eine halbe Maas Wein, eine halbe Maas Waſſer und acht Löffel voll geriebene Chokolade genommen.

35. Blinde Chokoladeſuppe.

Reis wird wie Kaffee geröſtet, nur etwas gelber; dann wird er fein geſtoßen oder gemahlen, durchgeſiebt und zu dem Rahm oder Milch gerührt. Ueberhaupt wird dieſe Suppe behandelt wie die vorige. Kocht der Rahm, ſo kommt ein Stücklein Zucker, geſtoßener Zimmt und ein wenig geſtoßene Vanille dazu. Man läßt nun mit dem Gewürz die Suppe noch etlichemal aufwallen, und richtet ſie über gebähtes Milchbrod an.

36. Eine gute Bierſuppe.

Zwei Kochlöffel voll feines Mehl werden mit drei friſchen Eierdottern recht glatt gerührt; iſt dieß geſchehen, ſo rührt man eine halbe Maas gute Milch, eben ſo viel weißes Bier, welches aber nicht ſauer ſeyn darf, dazu, thut ein Stücklein Butter, geſchnittene Citronenſchaalen und ein wenig Muſcatenblüthe mit einem Stücklein Zucker dazu, läßt es unter beſtändigem Umrühren eine Minute kochen und richtet es über würflicht geſchnittenes weißes Brod an.

37. Pannadeſuppe von Bier.

Man ſchneidet einen Kreuzerweck, ſetzt dieſen mit weißem Bier auf Kohlen, thut ein Stücklein Butter dazu; iſt es wohl verkocht, ſo wird die Suppe durch einen Seiher getrieben und wieder auf Kohlen geſtellt, thut Zucker nach Belieben, geſchnittene Citronenſchaalen und ein wenig geſto=

ßenen Zimmt daran. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern dazu gerührt.

38. Ordinaire Bierſuppe.

Zwei Löffel voll Mehl werden mit einem Ei und ein wenig Milch angerührt, dann wird eine halbe Maas Milch und eine halbe Maas Bier daran gegoſſen und unter beſtändigem Umrühren gekocht. Die Suppenbrühe wird über gewürfelten Weck angerichtet und erſt in der Schüſſel geſalzen.

39. Milchſuppe.

Man macht gute Milch ſiedend, thut Zucker und ein wenig geſtoßenen Zimmt darein, läßt es mit aufſieden, rührt zwei Eierdottern mit ſiedender Milch an und ſchüttet es über gewürfelten Weck. Will man die Milchſuppe nur ordinär, ſo läßt man Zucker und Zimmt, wie auch die Eierdottern weg. Der Weck wird eingeſchnitten, ein klein wenig geſalzen und die kochende Milch darüber angerichtet.

40. Mandelſuppe.

Man ſtößt eine Handvoll geſchälte Mandeln röſtet ſie mit etwas geſtoßenem Zucker in einer meſſingenen Pfanne, gießt eine halbe Maas gute Milch dazu, läßt ein Stücklein Zimmt mit aufkochen, rührt ein Paar Eierdottern mit der ſüßen Milch ab und richtet es über gebähtes weißes Brod an.

41. Fleiſchſuppe mit Bratwürſten.

Es wird eine gute Fleiſchbrühe mit geputzten und würflicht geſchnittenen Peterſilien, Sellerie-wurzeln, wie auch gelben Rüben, zum Feuer ge-ſtellt und weich gekocht. Unterdeſſen werden Brat-würſte gebraten und in Scheiben oder Plätzlein geſchnitten, gemiſchtes Brod, Küpf oder auch nur gutes Hausbrod, wird, wie zu einer andern Fleiſchſuppe, eingeſchnitten, die Bratwürſt-Schei-ben auf das Brod gelegt, die Fleiſchbrühe nebſt den Wurzeln darüber angerichtet, die Schüſſel auf Kohlen geſtellt, daß die Suppe mit den Wür-ſten aufkocht, eine Meſſerſpitze voll geſtoßnen Pfef-fer und ein wenig geſtoßne Muſcatenblüthe dazu gethan. Ehe man die Suppe zu Tiſch gibt, wer-den verlorne Eier darauf geſetzt, ſo viel Perſonen bei Tiſch ſind; Bratwürſte nimmt man die Hälfte.

42. Eine gute Suppe mit Käß- oder Blumenkohl.

Käß- oder Blumenkohl wird geputzt, zu klei-nen Stücklein geſchnitten und im Salzwaſſer ge-brühet; dann wird gute Hühner- oder Fleiſchbrühe in einem Fußhafen auf Kohlen geſetzt, Hühner- und Taubenleber und Mägen, abgehäutete, im Waſſer überſottene, in Scheiben geſchnittene Kalbs-prieße, auch ſauber gewaſchene und im Salzwaſſer gebrühte Morgeln darinnen gekocht. Zu dieſer Suppe nimmt man gebackene oder ungebackene Fleiſch- oder Butterklößlein. Alles wird in der

Fleiſchbrühe nebſt ein wenig Muſcatenblüthe gekocht; bei dem Anrichten werden Eierdottern, je nachdem es viel oder wenig Suppe iſt, wohl verkleppert, zwei Eßlöffel voll ſüßer Rahm dazu gerührt und über einige gebähte Weckſchnitten angerichtet. Man kann auch blos Weckſchnitten zu dieſer Suppe nehmen; gehöriges Salz darf nicht vergeſſen werden. Zu dieſer Suppe iſt ein altes Huhn oder ein Kapaun recht gut. Das Huhn oder der Kapaun wird ſchön aufgezäumt in die Mitte der Suppenſchüſſel gelegt, die Bruſt wird mit Käßkohlſtäudlein, gehackten Morgeln und mit hartgeſottenen und geriebenen Eiern gelb ſchattirt, und dem Thier ein friſches grünes Stäudlein von Peterſilie oder Selleriekraut in den Schnabel gegeben; dieß gibt der Suppe ein beſonderes ſchönes Anſehen.

43. Franzöſiſche Suppe mit Geflügel.

Man nimmt junge Hühner und Tauben, nachdem man Suppen nöthig hat, putzt und wäſcht ſie ſauber, ſchneidet ein Hühnlein in ſechs und eine Taube in vier Stücke (auf ſechs Perſonen rechnet man zwei kleine Hühner und drei Tauben), ſetzt ſie mit ſchwacher Fleiſchbrühe zum Feuer, wie auch die Mägen und Lebern, und thut, je nachdem es in der Jahreszeit iſt, folgende Sachen dazu: Spargel, Latukken, Artiſchokenböden, Käßkohl, Sellerie, Trüffeln und Morgeln, Champignons, jungen Wirſching (Wirſing) in vier Theile geſchnitten. Alles wird vorher in Salzwaſſer ein

wenig gebrüht und dann erſt in die Bouillon gethan. Dann werden Krebſe geſotten, die Schwänze und Scheeren ausgebrochen (wie bei der Krebsſuppe Nr. 1. beſchrieben iſt), die Schaalen nebſt den übrigen geſtoßnen Krebſen geröſtet, ein wenig Muſcatenblüthe zu den Hühnern gethan, alles in der Ordnung in die Schüſſel gelegt, zu der Suppenbrühe vier Eierdottern gerührt, über das Geflügel gegoſſen und zu Tiſche getragen.

44. Leberſuppe.

Für acht Perſonen rechnet man ein und ein halbes Pfund Kalbsleber, ſiedet ſolche, doch nicht zu hart, reibt ſie, wenn ſie erkaltet iſt, auf einem Reibeiſen, reibt auch zwei Zwiebeln auf dem Reibeiſen dazu, ſchabt ein Stücklein dürren Speck, thut vier Loth Butter in einen Fußhafen, läßt die Butter zergehen, thut Leber, Zwiebeln und den geſchabten Speck dazu, läßt es auf Kohlen eine gute Viertelſtunde dämpfen, füllt das Gedämpfte mit Fleiſchbrühe auf, ſchneidet eine Sellerie- und etliche Peterſilienwurzeln hinein, läßt es zuſammen kochen, bis die Wurzeln weich ſind, treibt dann die Suppe durch einen Suppenſeiher, ſtellt es wieder auf die Kohlen, läßt es mit geſchnittenen Citronenſchaalen, ein wenig Muſcatenblüthe und Salz, wenn noch eins nöthig ſeyn ſollte, noch ein wenig kochen, und richtet es über gebähte oder in Schmalz gebackene Weckſchnitten an.

45. Lungenſuppe.

Kalbslunge nebſt Milz wird ſauber gewaſchen und in kleine Stücklein zerſchnitten, acht Krebſe werden lebendig geſtoßen; eine Handvoll Körbelkraut, eine Handvoll Lungenkraut, eben ſo viel Eibiſchkraut oder auch Eibiſchwurzel, werden, wenn ſie gewaſchen, in einem Hafen zu der Lunge und Krebſen gethan, mit ſchwach geſalzner Fleiſchbrühe oder Waſſer zum Feuer geſtellt und ziemlich einkochen laſſen, dann wird es durch einen Seiher getrieben, und über gebähtes Brod angerichtet. Dies iſt eine Suppe für Kranke; für geſunde Perſonen bleiben die Kräuter weg, dann wird ſie wie die Leberſuppe behandelt; auf jeden Fall werden etliche Eierdottern an die Suppe gerührt.

46. Körbelſuppe.

Hierzu werden zwei Handvoll Körbelkraut geklaubt, rein gewaſchen und recht klein gewiegt oder gehackt, in einem Kaſſerol oder Fußhafen auf Kohlen mit Butter gedämpft, ein wenig feines Mehl darauf geſtreut und noch ein wenig mit gedämpft; dann mit ſiedender Fleiſchbrühe aufgefüllt und ein wenig Ingwer und geſtoßene Muſcatenblüthe hineingethan. Wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, richtet man es über gebähten Weck oder auch nur über Brodſchnitten an. Nimmt man Weckſchnitten, ſo werden zwei Eierdottern mit ſiedender Brühe angerührt und an die Suppe gegoſſen.

47. Suppe von Wurzeln und Kräutern.

Man nimmt eine Handvoll Sauerampfer, Körbelkraut, eine Staude Latukken, Paſtinak, Lauch, gelbe Rüben, Peterſilie und Selleriewurzeln, wäſcht und putzt alles rein; dann wird alles klein gehackt und geſchnitten, auch kommen grüne Erbſen und Spargel, oder Hopfen dazu, wie es in der Zeit iſt, thut es in einen Hafen, füllet es mit guter Fleiſchbrühe auf, läßt es mit einander wohl kochen, treibt es durch einen Suppenſeiher, ſchlägt Eierweiß zu Schnee, rührt es an das Durchgeſeihte, läßt es bei ſtetem Umrühren wieder aufkochen, legt geröſtetes Brod in die Schüſſel, ſeihet die Suppe wieder durch und über das Brod, ſtellet es auf die Kohlen und läßt es zugedeckt aufkochen.

48. Geſtoßene Vögelſuppe.

Man nimmt ein Paar Krammetsvögel oder drei Lerchen zur Suppe für zwei Perſonen, und bratet ſolche ſaftig ab, ſchneidet das Bruſtfleiſch davon weg, das übrige aber, wenn es kalt iſt, wird in einem Mörſer zerſtoßen, läßt ein Stücklein Butter in einem Fußhafen zergehen, legt einige, zwei Finger dick geſchnittene, magere Stücklein Rind= oder auch Kalbfleiſch nebſt Wurzelwerk hinein, läßt es eine halbe Stunde dämpfen, ſchneidet ohngefähr für zwei Pfennige Weck dazu, dämpft es noch einmal, bis alles gelb werden will, thut die geſtoßenen Vögel dazu, gießt eine halbe Maas

Fleiſchbrühe daran, läßt es eine Stunde kochen, treibt es durch einen Seiher, bähet Weckſchnitten, legt das Bruſtfleiſch von den Vögeln darauf, reibt Muſcatennuß darüber und richtet die Suppenbrühe darüber an.

49. Eiergerſte.

Man nimmt zu zwei Eiern einen Eßlöffel voll Semmelmehl, und eben ſo viel Mundmehl, rührt ſolches mit den Eiern glatt, rührt ohngefähr zu zwei Löffel voll Mehl eine halbe Maas Fleiſchbrühe, thut ein Stücklein Butter hinein, kocht die Suppe in einer Pfanne unter beſtändigem Umrühren auf dem Feuer, läßt ſie eine Viertelſtunde kochen, richtet es an, ſtreut fein geſchnittenen Schnittlauch darauf. Muſcatennuß darauf gerieben verbeſſert die Suppe.

50. Eiergerſte mit Fleiſch.

Man nimmt ein Pfund mageres Rindfleiſch oder Kalbfleiſch vom Schlegel, nebſt einem Viertelpfund Nierenfett, hacket es zuſammen recht klar, thut es in einen Fußhafen, nebſt drei Handvoll Semmel- und einer Handvoll feines Mehl, rührt vier Eier dazu und einen Löffel voll kalte Fleiſchbrühe oder Waſſer. Wenn es recht glatt gerührt iſt, wird kochende Fleiſchbrühe nachgegoſſen, aber immer dabei gerührt, bis man glaubt, daß die Suppe die gehörige Dicke hat. Dann wird ſie durch einen weitlöcherigen Durchſchlag getrieben, wieder in den Fußhafen gethan, etwas geſchnittene

Sellerienwurzel, auch Kraut davon, nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe in die Suppe gethan, auf Kohlen geſtellt und gerührt. Sind die Wurzeln weich, ſo wird die Suppe angerichtet.

51. Gebrannte Eiergerſte.

Zu dieſer Eiergerſte kann man ſchwache Fleiſchbrühe, auch nur geſalzenes Waſſer nehmen. Man röſtet in einer Pfanne mit einem Stücklein Butter Mehl ganz trocken, doch daß es weißlicht bleibt. Zu ſechs Rührlöffel voll Mehl nimmt man vier Loth Butter, verkleppert vier Eier mit ein wenig kalter Fleiſchbrühe oder Waſſer, gießt dann eine und eine halbe Maas heiße Fleiſchbrühe daran, aber ja keine kochende, rührt das geröſtete Mehl recht glatt ab, kocht die Suppe über dem Feuer unter ſtetem Umrühren, ſtreuet klein geſchnittenen Schnittlauch bei dem Anrichten darauf und gibt es zu Tiſch.

52. Straubenſuppe.

Zu einem Kochlöffel voll feinen Mehls wird ein Ei genommen, das Mehl wird mit den Eiern und ein wenig ſüßer Milch angerührt, daß der Teig recht glatt wird; dann wird ſo viel kalte Milch daran gegoſſen, daß der Teig in der Stärke wird, wie ein Straubenteig; in einer Pfanne oder Fußhafen wird Fleiſchbrühe ſiedend gemacht, wenn ſie recht ſtrudelt, wird der Teig in einen Trichter gegoßen und läßt ihn ſo in die kochende Fleiſchbrühe laufen, wie man es mit den Strauben macht,

die in Schmalz gebacken werden. Die Suppe darf nicht lange kochen, ein Stücklein Butter wird mitgekocht; gehöriges Salz darf bei keiner Fleiſchſuppe vergeſſen werden. Iſt die Suppe angerichtet, wird Schnittlauch darauf geſtreut.

53. Eierflädlein-Suppe.

Zu dieſer Suppe wird auch, wie bei der vorhergehenden, zu einem Löffel voll Mehl ein Ei gerechnet, dieſes wird in eine Schüſſel gethan, mit kalter Milch angerührt, geſalzen, die Eier daran gerührt und mit Milch ſo dünne gemacht, daß der Teig läuft. Nun wird Schmalz in einer Omeletten-Pfanne heiß gemacht, wieder in ein kleines Pfännlein heraus geſchüttet, und nur ſo viel Schmalz darinnen gelaſſen, daß ſich das Flädlein nicht anhängt. Dann gießt man mit einem kleinen Schöpflöffel den Teig in die Pfanne, und läßt ihn durch beſtändiges Drehen und Wenden der Pfanne überall herumlaufen, daß das Flädlein aber ja nicht zu dick wird. Wenn es nun auf der einen Seite gebacken iſt, gießt man mit einem blechernen Löffel ein wenig Schmalz auf das Flädlein und wendet es um, läßt es hochgelb backen, ja nicht braun oder ſchwarz werden. Mit dem übrigen Teig wird verfahren, wie bei den rechten Flädlein. Iſt alles gebacken, ſo werden die Flädlein zuſammen gewickelt und eines Daumen breit geſchnitten; gute Fleiſchbrühe wird ſiedend gemacht, die Eierflädlein darinnen aufgekocht, ein Stücklein Butter und ein wenig geſtoßene Muſcatenblüthe dazu gethan. Sie

dürfen nur ein paarmal aufwallen, ſo ſind ſie fertig.

54. Erdbirnſuppe.

Man kocht ſechs bis acht Stück große Erdbirnen nicht gar zu weich; wenn ſie kalt ſind, werden ſie auf dem Reibeiſen gerieben, oder, wenn die Erdbirnen gekocht ſind, geſchält und ſo heiß mit einem Würgelholz zerdrückt. In einem Fußhafen wird ein Stücklein Butter heiß gemacht, die zerdrückten Erdbirnen nebſt einer Handvoll Griesmehl in der Butter gedämpft, auch klein gewürfelte Selleriewurzeln werden mitgedämpft, eine Maas kochende Fleiſchbrühe, oder in deſſen Ermangelung ſiedendes geſalzenes Waſſer daran gegoſſen; dann läßt man die Suppe noch eine halbe Stunde kochen, und richtet ſie über würflicht geſchnittenen Weck an; ohne Weck wird etwas mehr Gries genommen.

55. Hieften- oder Hagebuttenſuppe.

Zwei Handvoll Hieften oder Hagebutten und für zwei Pfennig Weck werden mit einer halben Maas weiß Bier oder auch nur Waſſer zugeſetzt; wenn ſie recht weich ſind, werden ſie mit eben ſo viel Wein durch ein Haarſieb oder engen Seiher getrieben; dann thut man Zucker, geſtoßenen Zimmt, kleingeſchnittene Citronenſchaalen hinein, ſtellt es wieder auf Kohlen, läßt die Suppe noch eine Viertelſtunde kochen, richtet ſie über würflicht geſchnittenen, in Schmalz geröſteten Weck an, oder, wie es beliebt, über gebähte Weckſchnitten;

nimmt man das Letztere, ſo wird ein Stücklein Butter mitgekocht, die Suppe bleibt ſonſt rauh.

56. Hieften- oder Hagebuttenſuppe mit Eierſchnee.

Dieſe Suppe wird wie die vorige gemacht, über geröſtetem oder gebähtem Weck angerichtet und auf eine Kohlpfanne geſtellt. Ehe man aber die Suppe anrichtet, wird von drei Eiern das Weiße zu einem ſtarken Schnee geſchlagen, dieſer wird mit Zucker und auf Zucker abgeriebenen Citronenſchaalen vermiſcht, dann werden mit einem Löffel Häuflein, wie kleine Klößlein, auf die Suppe geſetzt, und noch ein wenig mit Zucker überſiebt. Fängt die Suppe an zu kochen, ſo wird über die Klößlein eine glühende Schaufel gehalten, ſo bekommt ſie Farbe und wird fertig. Auf dieſe Art kann man es auch mit der Weichſel- und Kirſchenſuppe machen.

57. Citronenſuppe.

Man reibt die Schaale von einer zeitigen Citrone auf Zucker ab, drückt den Saft in ein meſſingenes Pfännlein, thut die Kerne davon, gießt ein Trinkglas voll Wein und eben ſo viel Waſſer dazu, und läßt es kochen. Drei Eierdottern werden mit einem Löffel voll Orangenblüthenwaſſer ſtark gequirlt, mit der Suppenbrühe angerührt und über gewürfeltes Milchbrod angerichtet. Sollte es von dem Citronenzucker nicht ſüße genug ſeyn; ſo wird noch Zucker in die Suppe gerieben.

58. Citronenſuppe für Kranke.

Man nimmt von drei friſchen Eiern das Gelbe, rührt es ſtark, thut etwas mit Zucker abgeriebene Citronenſchaalen und den Saft von einer Citrone dazu, rührt es noch einmal wohl, gießt zwei Löffel voll ſchwarzes Kirſchenwaſſer und eben ſo viel Orangenblüthenwaſſer dazu, thut es in einem meſſingenen Pfännlein über das Feuer, läßt es bei beſtändigem Umrühren aufkochen, bis es ein wenig dick wird. Die Suppe wird ohne Brod angerichtet; erlaubt es die Krankheit, ſo werden auch zwei Eßlöffel voll Wein dazu genommen.

59. Weichſelſuppe.

Man ſtößt friſche oder gedörrte Weichſeln mit ſammt den Kernen in einem Mörſer, thut das Geſtoßene in einen Fußhafen, rührt es mit halb Wein, halb Waſſer an, und läßt es wohl kochen. Dann werden die Weichſeln durch einen Durchſchlag gerührt oder getrieben, wieder auf Kohlen geſtellt, Zucker, fein geſchnittene Citronenſchaalen, geſtoßener Zimmt und nur einige Gewürznelken hineingethan, noch eine Viertelſtunde gekocht, über würflicht geſchnittenen, in Schmalz geröſteten Weck angerichtet. In dieſe Suppe kann man auch Reis- oder Mandelklößlein nehmen; auch Zwieback oder Ulmerbrod. Die Klößlein werden dann in der Weichſelſoſe gekocht; Zwieback oder Ulmerbrod aber mit der Weichſelſoſe angebrüht und zugedeckt,

daß das Brod etwas anzieht, ehe man die Suppe zu Tiſche gibt.

60. Aepfelſuppe.

Man ſchält vier Borsdorfer- oder zwei große Backäpfel, ſchneidet ſie klein, ſetzt ſie mit einem Schoppen Wein, eben ſo viel Waſſer und einem Stücklein ganzen Zimmt zum Feuer; läßt es zuſammen kochen, bis die Aepfel ganz weich ſind, treibt ſie durch einen Seiher; reibt etwas Citronenſchaale mit Zucker ab, thut es zu dem Durchgetriebenen, läßt es noch einmal aufkochen, rührt zwei Eierdottern daran und richtet es über gewürfeltes in Schmalz geröſtetes weißes Brod an. Mit Birnen kann die Suppe eben ſo gemacht werden; nur muß man ſolche Birnen nehmen, die ſich leicht zerdrücken laſſen.

61. Zwetſchgen- oder Pflaumenſuppe.

Wenn von den Zwetſchgen die Kerne ausgelöſet ſind, ſo läßt man ſie in Wein und Waſſer zu gleichen Theilen mit einem Stücklein ganzem Zimmt kochen, treibt ſie durch, läßt dann das Durchgetriebene mit geſchnittenen Citronenſchaalen und etwas Zucker wieder aufkochen und richtet es über gebähtes weißes Brod an. Mit gedörrten Zwetſchgen kann die Suppe eben ſo bereitet werden.

62. Quittenſuppe.

Man kocht die Quitten in halb Wein und Waſſer, treibt ſie durch ein Sieb oder Seiher, ſtellt ſie wieder zum Feuer, gießt noch ein Glas Wein dazu, thut ein Stücklein friſchen Butter, ein Stücklein Zucker und geſtoßenen Zimmt hinein, läßt es zuſammen noch eine Viertelſtunde kochen, rührt die Brühe mit ein Paar Eierdottern an und richtet es über gewürfeltes weißes Brod an.

63. Kaſtanienſuppe.

Die Kaſtanien werden ganz weich gebraten, die Schaalen und Haut hinweggenommen, im Mörſer klein geſtoßen, dann nach Belieben mit Rahm oder Wein durchgetrieben, auf Kohlen geſtellt, mit Zucker und Zimmt verbeſſert, mit Wein über geröſtetem Weck — mit Rahm aber darf der Weck nicht geröſtet werden — angerichtet. Die Kaſtanien werden auf folgende Art gebraten: Man thut Salz in ein Kaſſerol, oder auch nur in einen irdenen Teller, legt ſoviel Kaſtanien darauf, als man nöthig hat, deckt dieſe wieder mit Salz zu, ſtellt den Teller auf eine Kohlpfanne, deckt ihn mit einer Stürze oder Deckel zu, der paßt, ſo werden ſie recht bald weich. Das Salz bleibt unverdorben.

64. Saftſuppe.

Man ſtellt etwas Butter in einem Kaſſerol oder Fußhafen auf Kohlen, ſchneidet dünne Scheiben von Ochſen- oder Kalbfleiſch, legt es in das

Kaſſerol, läßt es dämpfen, ſchält eine Zwiebel, beſteckt ſie mit einigen in Viertel geſchnittenen Gewürznelken, etlichen Stücklein gelben Rüben und Sellerie, nebſt etwas Brodrinden, läßt es miteinander dämpfen, beſtreut es, wenn es anfängt braun zu werden, mit ein wenig Mehl, gießt dann kochend Waſſer oder ſchwache Fleiſchbrühe darauf, ſtößt zwei Loth abgezogene Mandeln, läßt ſie mitkochen, ſeihet es durch einen Seiher, und läßt es wieder aufkochen, ſtößt etwas gebähtes Brod im Mörſer, thut es in eine Schüſſel, ſtreuet ein wenig Muſcatenblüthe darauf, gießt die Suppe darüber, ſtellt es zugedeckt noch ein wenig auf Kohlen und trägt es zu Tiſche.

65. Habergrützſuppe mit Mandeln.

Es wird ein Paar Handvoll Habergrütze geſtoßen, mit zwei Schöpflöffelvoll kaltem Waſſer und einem Stücklein Butter zum Feuer geſtellt; unterdeſſen werden vier Loth abgezogene Mandeln mit ein wenig friſchem Waſſer fein geſtoßen, dann mit drei Schoppen Waſſer durch ein feines Tuch gepreßt. Mit dieſer Mandelmilch wird die Habergrütze durch einen Suppenſeiher gerührt, nun kommt die durchgerührte Habergrütze mit etlichen Citronenſcheiben wieder in einem Fußhafen zum Feuer, wird ſo lange gerührt, bis ſie wieder an das Kochen kommt; nun werden vier Eierdottern ſtark gequirlt und mit der Suppenbrühe angerührt. In dieſe Suppe gehören feine Klößlein, auch kann man ſie über Milchbrod anrichten.

66. Ordinaire Habergrützſuppe.

Man ſetzt geſtoßene oder gemahlne Habergrütze mit Waſſer oder ſchwacher Fleiſchbrühe zum Feuer, läßt ſie kochen, rührt ſie dann mit guter Fleiſchbrühe durch einen Seiher, thut ein Stücklein Butter und gewürfelten Sellerie dazu, und läßt ſie noch ſo lange kochen, bis der Sellerie weich iſt, richtet ihn dann über gebähte Weckſchnitten an und deckt die Suppe zu, damit der Weck ein wenig anzieht.

67. Griesſuppe.

Zu einer Maas Fleiſchbrühe nimmt man ſechs Loth Grieß, röſtet ihn in Schmalz ganz trocken ſchön hellgelb, rührt ihn mit kochender Fleiſchbrühe an, ſchneidet Sellerie= und Peterſilienwurzeln würflicht und läßt es zuſammen eine Stunde kochen ſo iſt die Suppe fertig. Man kann den Grieß auch ungeröſtet in kochende Fleiſchbrühe rühren und mit Wurzelwerk kochen; dann muß ein Stücklein Butter mitgekocht werden.

68. Erbſenſuppe.

Auf ſechs Perſonen rechnet man eine Maas Erbſen, klaubt und wäſcht ſolche recht ſauber, ſetzt ſie mit weichem kalten Waſſer zum Feuer, macht, daß die Erbſen bald ſieden, ſonſt erſtarren ſie; man läßt ſie zugedeckt kochen, rührt ſie ja nicht um, bis ſie weich ſind; dann werden ſie mit guter Fleiſchbrühe durchgetrieben. Wenn es beliebt, ſo kann man Mehl hellgelb röſten und daran rühren; auch kommt es auf Belieben an, ob man Wurzelwerk

mitkochen läßt oder Zwiebeln, beides iſt gut. Die durchgetriebenen Erbſen werden wieder auf Kohlen geſtellt, mit Muscatennuß und Ingwer gewürzt, dann über würflicht geſchnittene gedörrte Zungen, oder in Scheiben geſchnittene gedörrte Bratwürſte, auch nur über gewürfeltes in Schmalz geröſtetes weißes Brod angerichtet. NB. Das Salz darf bei allen Fleiſchſuppen nicht vergeſſen werden.

69. Erbſenſuppe geringerer Art.

Wenn die Erbſen nicht durchgetrieben werden, nimmt man auf vier Perſonen eine Maas Erbſen, ſetzt ſie zum Feuer, wie die vorher beſchriebenen. Wenn die Erbſen eine Stunde gekocht haben, kann man das Fleiſch gleich dazu thun, es ſey gedörrtes oder friſches Schweinefleiſch. Wenn die Häute abgelößt ſind, werden ſie mit einem Schaumlöffel abgenommen; iſt die Brühe hinlänglich eingekocht und ſind die Erbſen weich, ſo werden ſie verrührt und geſalzen, mit Wurzelwerk oder Zwiebeln noch eine halbe Stunde gekocht und ohne Brod angerichtet. An Faſttagen läßt man das Fleiſch weg, kocht die Erbſen mit Butter, ſalzt ſie ſtärker, reibt Muſcatennuß hinein und richtet die Suppe über gebackene Schnitten an.

70. Linſenſuppe.

Wenn die Linſen ſauber geklaubt und gewaſchen ſind, ſetzt man ſie mit weichem Waſſer zum Feuer, läßt ſie weich kochen, treibt ſie mit guter Fleiſchbrühe, an Faſttagen aber mit Waſſer durch,

röſtet ein wenig Mehl hellgelb hinein, thut Salz, geſtoßenen Ingwer und ein wenig Pfeffer dazu, röſtet würflicht geſchnittenes ſchwarzes Brod in Schmalz, richtet die Linſen darüber an und läßt es auf Kohlen noch ein wenig aufkochen. An Faſttagen, wo die Suppe mit Waſſer gekocht wird, werden einige Löffel voll Fiſch-Gelée (Scheleh) dazu gethan.

71. Ordinaire Linſenſuppe.

Die Linſen werden, wie in der vorher beſchriebenen Suppe, zum Feuer geſetzt, das Fleiſch wird mitgekocht; ſind die Linſen weich, wird ein wenig Mehl hellgelb in Schmalz geröſtet und mit den Linſen angerührt, Wurzeln und Lauch hinein geſchnitten, gehöriges Salz und ein wenig Pfeffer dazu gethan, worauf man es noch eine halbe Stunde kochen läßt und ohne Brod anrichtet.

72. Spargelſuppe.

Der Spargel wird in der Größe wie Erbſen geſchnitten, in Butter gedämpft, mit guter Fleiſchbrühe aufgefüllt, ein wenig geſtoßene Muſcatenblüthe dazu gethan, dann auf Kohlen geſtellt und gekocht, bis der Spargel weich iſt; dann werden Eierdottern gekleppert, nachdem es viel Suppenbrühe iſt. Auf eine Maas werden vier Eierdottern gerechnet, auf eine Perſon eine Handvoll geſchnittener Spargel. Die Eierdottern werden mit der Spargelbrühe abgerührt, in die Schüſſel über den Spargel gegoſſen und aufgetragen.

73. Geriebene Suppe.

Man ſchlägt ein oder zwei Eier in eine Schüſſel, ſalzt ſie und verkleppert ſie wohl, rührt vom feinſten Mehl hinzu, ſo viel man hinein wirken kann; dann wirkt man den Teig auf einem Nudelbrett zu einem feſten Ballen, reibt dieſen auf dem Reibeiſen immer in der Runde ab; läßt der Teig in der Feſte nach, ſo wird er wieder zuſammen gewirkt, dann wieder gerieben, und ſo fort, bis der Teig ganz gerieben iſt. Dann läßt man ihn trocknen; hat man gute Fleiſchbrühe, ſo wird dieſe kochend gemacht und die Suppe darinn angerührt; hat man aber keine Fleiſchbrühe, ſo wird das Geriebene in Butter oder in Schmalz geröſtet und in geſalzenem Waſſer gekocht. Auch werden in der Fleiſchbrühe Wurzeln mitgekocht. Auf beide Suppen wird Schnittlauch geſtreut und darf nur eine Viertelſtunde kochen.

74. Bretzenſuppe.

Man nimmt Bretzen, ſchneidet ſie in Stücklein, röſtet ſolche in Schmalz, thut das Geröſtete in eine Schüſſel, gießt ſiedende Fleiſchbrühe, oder halb Waſſer halb Brühe darüber, verſucht die Suppe, ob ſie gehörig geſalzen iſt, ſtreuet ein wenig geſtoßenen Pfeffer und ein wenig Ingwer darauf, deckt die Suppe zu, ſtellt ſie auf Kohlen, damit ſie aufkocht, und gibt ſie zu Tiſche. Auch kann man durchgetriebene Erbſenbrühe nehmen

und über die geröſteten Bretzen gießen, und eben ſo auf Kohlen aufkochen laſſen, wie mit der Fleiſchbrühe.

75. Mehl-gebrannte Suppe.

Man röſtet gutes Mehl in heißem Schmalz ganz dunkelgelb, nachdem man viel oder wenig Suppe machen will. Zu zwei Maas Brühe nimmt man drei große Rührlöffel voll Mehl; iſt das Mehl geröſtet, ſo wird etwas Kümmel hinein gethan, und noch ein wenig mit geröſtet. Dann wird das Mehl mit Fleiſchbrühe oder geſalzenem Waſſer ſchön glatt angerührt, geſtoßener Pfeffer und Ingwer hineingethan, dann einige Minuten gekocht und über würflicht geſchnittenen Weck angerichtet. Man kann nach Belieben zwei Eier wohl kleppern und die Suppenſchnitten mit anrühren, die kochende Brühe darüber anrichten und Muſcatennuß darauf reiben.

76. Weiße Panade-Suppe.

Man nimmt Weck oder weißes Brod, ſchneidet die Rinde davon ab, ſetzet das Uebrige, welches wie eine andere Suppe eingeſchnitten wird, mit Fleiſchbrühe in einem Fußhafen zum Feuer. Wenn der Weck recht verkocht iſt, wird es durch einen Seiher oder Durchſchlag gerührt, dann mit einem Stücklein Butter und ein wenig geſtoßener Muſcatenblüthe wieder in einem Fußhafen auf Kohlen geſtellt und aufgekocht. Bei dem Anrichten werden etliche Eierdottern dazu gerührt; auch

kann man nach Belieben ein Stücklein ganzen Zimmt, ein Stücklein Citronenſchaalen und ein wenig Zucker mitkochen, dann nimmt man aber Waſſer dazu, ſie ſchmeckt ſo als Abendſuppe angenehm.

77. Panade vom ſchwarzen Brod.

Es wird gutes Hausbrod auf dem Reibeiſen gerieben und in Schmalz geröſtet, daß es ganz braun wird. Dieſes geröſtete Brod wird mit Fleiſchbrühe oder geſalzenem Waſſer angerührt, in einem Fußhafen auf Kohlen geſtellt und wohl aufgekocht. Bei dem Anrichten werden einige Eierdottern nebſt ſauerem Rahm abgerührt und an die Suppe gegeben. Dies iſt ebenfalls eine Abendſuppe.

78. Grüne Nudelſuppe.

Eine Handvoll Spinat wird mit ſiedendem Waſſer angebrüht. Wenn er weich iſt, wird er abgegoſſen, mit kaltem Waſſer abgeflößt und recht feſt ausgedrückt; dann im Mörſer geſtoßen. Zu einer ſtarken Handvoll Spinat werden drei Eier genommen, dieſe verkleppert, ein wenig geſalzen, dann mit Mundmehl zu einem recht feſten Nudelteig gewirkt, wie gewöhnliche Plätze ausgewürgelt, ſolche aber wohl getrocknet, dann wie andere Nudeln geſchnitten, aber ſchnell und nur wenig darf man ſie kochen. Eine alte Henne oder ein Kapaun iſt am beſten dazu; Muſcatenblüthe oder Nuß wird darauf geſtreut.

79. Ordinaire Nudelſuppe.

Man verkleppert Eier, ſo viel man nöthig hat; auf zwei Perſonen wird ein Ei gerechnet; nun wird feines Mehl in eine Schüſſel oder auf ein Nudelbrett gethan, die Eier dazu gerührt und zu einem feſten Teig gewirkt; von zwei Eiern macht man drei Laiblein und würgelt ſie gleich und dünn aus. Wenn die Plätze abgetrocknet ſind, werden ſie zuſammengerollt und fein geſchnitten, dann läßt man ſie in Hühner- oder Fleiſchbrühe, nebſt einem Stücklein Butter und ein wenig Safran, einigemal aufwallen und richtet ſie an. Bei Hühnerbrühe bleibt der Safran weg.

80. Waſſerſuppe.

Man ſchneidet Weck oder ſchwarzes Brod wie gewöhnlich ein, röſtet einen guten Theil Schnitten ſchön dunkelgelb in Schmalz, ſalzt ſie, gießt kochendes Waſſer darüber, deckt ſie zu, nimmt ſchwarzes Brod, und ſtellt die Suppe auf Kohlen, daß ſie aufkocht. Wem es beliebt, der kann fein gewiegtes Peterlein- oder Körbelkraut, Schnittlauch und Sauerampfer auf die Suppenſchnitten thun, ehe das Waſſer daran gegoſſen wird, und verlohrne Eier darauf ſetzen.

81. Kalte Weichſelſuppe.

Die Weichſeln werden ſammt den Kernen im Mörſer geſtoßen, dann in einem Fußhafen mit Wein und Waſſer zu gleichen Theilen zum Feuer geſtellt; man muß ſie recht wohl verkochen laſ-

ſen, dann werden ſie durch einen Seiher gerührt, Wein und Waſſer nachgegoſſen, ſo viel man zur Suppenbrühe nöthig hat, Zucker, geſtoßener Zimmt und nur einige geſtoßene Gewürznägelein, nebſt geſchnittenen Citronenſchaalen, werden dazu gethan, die Brühe wieder einige Minuten zum Kochen gebracht, dann über gebähte Schnitten von Milchbrod oder noch beſſer in Würfel geſchnittenen Bisquit oder Brodtorte angerichtet. Iſt eine Abendſuppe.

82. Gebackenes Suppenbrod.

Vier Loth friſches Schmalz wird mit drei ganzen Eiern recht wohl abgerührt, dann nimmt man drei Loth recht trocknes Mundmehl, ein wenig Salz, rührt es an das Schmalz, beſtreicht ein Anisbrod = Förmlein mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, gießt den Teig ein, backt es im Backofen oder Bratöfelein; wenn es kalt iſt, ſchneidet man Schnitten davon und läßt ſolche nur einigemal aufſieden. Dieſe Schnitten kann man zu Krebs = und allen Fleiſchſuppen brauchen.

83. Mandelſchnitten zu brauner Suppe.

Vier Loth Butter werden mit zwei Eiern wohl abgerührt, dann drei Loth abgezogene und fein geſtoßene Mandeln, drei Eßlöffel voll Semmelmehl, ein wenig Salz und Muſcatenblüthe dazu gethan. Vom Weck werden Schnitten, wie zu einer gebähten Suppe, gemacht, die Fülle wird

zwei Finger dick aufgeſtrichen, eine Tortenpfanne wird mit Butter beſtrichen, die Schnitten darein gelegt und im Oefelein gebacken. Eine kleine Viertelſtunde vor dem Anrichten wird kochende Suppenbrühe darüber gegoſſen und zugedeckt, dann läßt man es noch ein wenig auf Kohlen anziehen.

84. Gebackene Erbſen zu Fiſchſuppen.

Man nimmt zu einem Ei einen Rührlöffel feines Mehl, rührt ſolches mit Milch an, daß es wie ein Straubenteig wird, läßt dann in einem Pfännlein Schmalz heiß werden, und den Teig durch einen Straubentrichter oder weitlöchrichten Schaumlöffel in das Schmalz laufen, ſo wird es wie Erbſen ausſehen. Wenn nun das Pfännlein voll iſt und die Erbſen gelb ſind, nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus und macht es wie vorher, bis der Teig gar iſt. Dann thut man ſie in die Suppenſchüſſel, ſchüttet die ſiedende Brühe darüber und gibt es gleich zu Tiſche, ſonſt werden die Erbſen zu weich. NB. Das Salz darf nicht vergeſſen werden.

85. Auf eine andere Art.

Man verkleppert zwei Eier, thut ein wenig Salz und Mehl darein, daß der Teig faſt wie zu geſchnittenen Nudeln, doch nicht ganz ſo feſt wird; nun wird der Teig ausgewürgelt, ohngefehr einen Meſſerrücken dick. Von einem Federkiel wird das Unterſte hinweggeſchnitten und in das Mehl gedruckt, dann der Teig mit ausgeſto-

chen; ſo werden die Kügelein wie Erbſen ausſehen. Iſt der ganze Platz ausgeſtochen, ſo wird er wieder zuſammen gewürkt und wieder ausgewürgelt, wie zuerſt; man macht es wie vorher, bis alles gar iſt. Dann bäckt man die Kügelein hellgelb aus dem Schmalz, ſo werden ſie wie rechte Erbſen ausſehen. Dieſe Art Erbſen müſſen aber eine Viertelſtunde kochen, ſonſt ſind ſie zu hart.

86. Aufgezogenes zu Suppen.

Man ſchneidet die Rinde von einem Kreuzerweck; iſt der Weck nicht groß genug, ſo wird für ein und einen halben Kreuzer genommen, weicht ihn in Milch, rührt einen Vierling Butter mit ſechs Eierdottern, thut alsdann den eingeweichten Weck hinein, welcher wohl ausgedrückt ſeyn muß, das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geſchlagen und darunter gerührt, nebſt Salz und ein wenig Muſcatenblüthe. Dann wird ein dazu gehöriger Form mit Butter beſtrichen, darein gefüllt und im Ofen gebacken, wenn es erkaltet, zu Schnitten geſchnitten und in eine Krebs-, Braune-, auch Eierſuppe gethan und darinnen eine halbe Viertelſtunde gekocht.

87. Butterklößlein (Knöpflein).

Man rührt einen Vierling Butter recht leicht, rührt dann drei Eier daran, thut das Semmelmehl von einem Kreuzer-Milchbrod dazu, nebſt gehörigem Salz und ein wenig geſtoßene Muſca-

tenblüthe. Iſt der Teig nicht ſtark genug, ſo wird ein Eßlöffel voll feines Mehl oder noch ein Löffel voll Semmelmehl dazu gethan und in ſiedender Fleiſchbrühe eine Viertelſtunde gekocht, ſo ſind ſie fertig.

88. Eine andere Art Butterklößlein.

Von einem Kreuzerweck wird die Broſame klein gezupft, alsdann läßt man einen halben Vierling Butter zergehen und ſchüttet ihn darüber, dann wird der Weck mit drei Eiern angerührt. Wer das Grüne liebt, thut etwas recht fein gewiegte oder geſchnittene Peterſilie und Schnittlauch, auch Salz und ein wenig Muſcatenblüthe dazu, legt es, wenn es eine halbe Stunde geſtanden, in die kochende Fleiſchbrühe und ſiedet es.

89. Braune Butterklößlein.

Dieſe werden wie die andern Butterklößlein gemacht, nur iſt der Unterſchied, daß zu dieſen Weckrinden in dem Backofen braun gemacht und dann geſtoßen werden. Zu einem Vierling leichtgerührter Butter nimmt man drei Eier, eine halbe Theetaſſe voll ſüßen Rahm, rührt ſo viel Semmelmehl dazu, daß der Teig in der Dicke iſt, wie die andern Butterknöpflein, ſalzt ihn und legt die Knöpflein in kochende Fleiſchbrühe.

90. Schwemmklößlein.

Hiezu wird ein Weck in Waſſer eingeweicht, dann feſt ausgedrückt; alsdann läßt man ohnge-

fähr einer ſtarken welſchen Nuß groß Butter oder Schmalz heiß werden, röſtet den Weck darinnen ſo lange, bis ſich derſelbe von der Pfanne löſt, rührt drei Eier, einen Eßlöffel voll feines Mehl, Salz und Muſcatenblüthe dazu. Nach Belieben kann auch fein geſchnittener Schnittlauch dazu genommen werden. Dieſe Klößlein werden, wie die Butterklößlein, in Fleiſchbrühe geſotten.

91. Gebackene Klößlein.

Es wird ein Kreuzerweck in Waſſer eingeweicht, dann feſt ausgedrückt, mit drei Eiern und einem Dotter angerührt, Salz und Muſcatenblüthe daran gethan und im heißen Schmalz ſchön gelb gebacken; dann in Krebsbrühe oder anderer Fleiſchbrühe gekocht. **NB.** der Löffel, womit man die Klößlein einlegt, wird vorher im heißen Schmalz eingetunkt.

92. Leberklößlein in die Suppe.

Hiezu wird ein halb Pfund Kalbsleber fein gehackt, oder geſotten und auf dem Reibeiſen gerieben. Wird die Leber gehackt, ſo wird ſie durch einen weitlöcherichten Durchſchlag getrieben, daß die Adern zurückbleiben, ein Viertelpfund Butter wird mit vier Eeiern gerührt, dann eine Handvoll Semmelmehl, zwei Eßlöffelvoll feines Mehl nebſt gehörigem Salz und die gehackte Leber zu dem Butter gerührt; auch etwas gehackte Peterſilie und Schnittlauch dazu gethan, dann in der Größe, wie andere Suppenklößlein, in die ſiedende Fleiſchbrühe gelegt, und eine gute Viertelſtunde gekocht.

93. Fleiſchklößlein.

Ein Pfund Kalbfleiſch wird mit vier Loth Nierenfett oder einem Stücklein Mark fein gehackt, ohngefähr für ein und einen halben Kreuzer Weck wird in Milch eingeweicht und wieder wohl ausgedrückt, dann der Weck und das gehackte Fleiſch mit vier Eiern angerührt, Salz, fein geſchnittene Citronenſchaalen und ein wenig Muſcatenblüthe oder Muſcatennuß dazu gethan. Iſt die Maſſe noch zu feſt, ſo wird ein wenig ſüßer Rahm oder Milch dazu gerührt, dann in ſiedende Fleiſchbrühe eingelegt und eine halbe Stunde gekocht. Werden die Fleiſchklößlein von Rindfleiſch gemacht, ſo müſſen ſie drei Viertelſtunden kochen.

94. Griesklößlein.

Vier Loth Schmalz werden zu Schaum gerührt, dann nach und nach vier Eier daran geſchlagen, welche aber vorher in warmes Waſſer gelegt werden müſſen, dann wird ein Schoppen Gries nebſt Salz dazu gerührt, der Gries aber nicht eher, bis die Fleiſchbrühe ſiedet; dann werden die Klößlein eingelegt. Haben dieſe eine Viertelſtunde gekocht, ſo werden ſie aufgedeckt und mit ein klein wenig kaltem Waſſer begoſſen, dann wieder zugedeckt und noch eine Viertelſtunde gekocht, ſo ſind ſie fertig. **NB.** Große Klöße müſſen eine ganze Stunde kochen.

95. Reisklößlein.

Ein Viertelpfund Reis wird gewaſchen und angebrüht, dann mit Fleiſchbrühe oder geſalzenem Waſſer recht dick, aber nicht zu weich gekocht, vier Eßlöffel voll Semmelmehl werden in Schmalz hellgelb geröſtet, dann werden Reis und Semmelmehl mit zwei Eiern angerührt, noch ein wenig geſalzen und in der Fleiſchbrühe geſotten.

96. Fiſchklößlein.

Es wird ein Pfund Fiſche geſotten; auch kann man übrig gebliebene dazu nehmen. Die Fiſche werden ausgegrätet und gehackt, ein Vierling Butter wird weiß gerührt, nach und nach fünf Eier daran geſchlagen, ein wenig klein gehackte oder gewiegte Peterſilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und Muſcatenblüthe dazu gethan; alsdann wird für einen Kreuzer Milchbrod dazu gerieben und das Weckmehl dazu gerührt. Sollte der Teig zu dünn ſeyn, wird noch ein wenig Weckmehl dazu gerührt, dann werden die Klößlein in Fleiſchbrühe geſotten; iſt es aber Faſttag, ſo werden ſie in geſalzenem Waſſer gekocht und mit Butter oder Schmalz zu einer Faſtenſpeiſe bereitet.

97. Mandelklößlein.

Man ſtößt einen Vierling abgezogene Mandeln recht fein mit ein wenig Eierweiß oder friſchem Waſſer ab, reibt für einen Kreuzer hartes Milchbrod, nimmt das Semmelmehl, miſcht es

unter die Mandeln, thut drei Loth geſtoßenen Zucker, Zimmt nach Belieben, dazu, ſchlägt drei Eier daran und rührt es recht unter einander. Unterdeſſen wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, von dem Teig kleine Klößlein eingelegt und langſam ſchön hellgelb gebacken. Dieſe Klößlein können zu allen ſüßen Suppen genommen werden, nur zur Bierſuppe nicht.

98. Krebsklößlein.

Man weicht für einen Kreuzer weißes Brod in Milch oder Waſſer ein, iſt es erweicht, ſo wird es recht feſt ausgedrückt. Von zwölf bis fünfzehn Krebſen, die in Salzwaſſer geſotten worden, bricht man die Schwänze und Scheeren aus, ſtößt das Uebrige mit den Schaalen im Mörſer recht klein, nimmt einen Vierling Butter, läßt ihn zergehen, röſtet das Geſtoßene ſo lange darinnen, bis die Butter ſchön roth wird, dann wird er ausgepreßt, durch ein Haarſieb oder durch ein reines leinenes Tuch. Zu der Hälfte von der Krebsbutter rührt man zwei Eier, thut den ausgedrückten Weck dazu, ſchneidet oder wiegt Peterſilie, auch Schnittlauch recht fein, und dämpft es mit der andern Hälfte von der Krebsbutter, rührt das Gedämpfte nebſt den kleingehackten Krebsſchwänzen und Scheeren, dann zwei auf dem Feuer mit ein wenig Schmalz gerührten Eiern, gehörigem Salz, ein wenig geſtoßener Muscatenblüthe an die gerührte Krebsbutter, macht kleine Klößlein und kocht ſie in ſiedender Fleiſchbrühe.

99. Hirnklößlein.

Ein halbes Kalbshirn wird recht ſauber gewaſchen, ausgeädert und abgehäutet. Bis das Waſſer davon abläuft, läßt man eines halben Hühnereies groß Butter zergehen, heiß darf er ja nicht werden; nun wird die Butter wieder ſo lange gerührt, bis ſie ſtehet. Mit dieſem rührt man das Kalbshirn ſo lang ab, bis alles einander angenommen hat. Nun wird ein ganzes Ei, ein Eierdotter, zwei Eßlöffel voll ſüße Milch, eine Handvoll Semmelmehl, Salz und geſtoßene Muſcatenblüthe dazu gerührt, und legt die Klößlein in ſiedende Fleiſchbrühe. Sie ſind bald fertig; auch kann man ſie in Schmalz backen, dann wird aber der Teig auf Weckſchnitten geſtrichen, nach Belieben auf einer oder zwei Seiten.

100. Klößlein von Hühnerfleiſch.

Zu dieſen wird das ungekochte Fleiſch von einer Hühnerbruſt genommen; auch kann von einer gekochten Henne oder gebratenes Kapaunfleiſch dazu genommen werden. Uebrigens werden ſie wie die andern Fleiſchklößlein gemacht.

101. Semmelklößlein.

Man rührt einen Vierling Butter recht leicht ab, ſchlägt nach und nach drei Eier daran, thut Salz, fein geſchnittenen Schnittlauch und ſo viel Semmelmehl daran, daß es hinreichend iſt, die Klößlein mit der Hand zu formen. Man kocht

ſie in ſiedender Fleiſchbrühe oder an Faſttagen in geſalzenem Waſſer. In einer Viertelſtunde ſind ſie fertig.

102. Gebackene Kälber-Prieslein zu Suppen.

Man wäſcht ein Paar Kälber-Prieſe ſauber, ſiedet ſolche in Salzwaſſer nicht allzuweich, ſchneidet ſchöne runde Plätzlein daraus, tunkt ſie in einen Straubenteig und bäckt ſie ſchön gelb aus dem Schmalz.

103. Eierkäß zu Suppen.

Man verkleppert vier Eier recht ſtark, ſalzt ſie und rührt ein Trinkglas voll ſüßen Rahm oder Milch dazu, gießt es in ein Häfelein, ſtellt ſolches in eine Pfanne oder einen Fußhafen, worinnen ſiedendes Waſſer iſt; das Häfelein muß entweder angebunden oder beſchwert werden, daß es nicht umfällt. Iſt der Käß zuſammengeronnen, ſo wird er mit einem Eßlöffel ausgebrochen und in die Suppenſchüſſel gelegt. Dieſer Eierkäß iſt zu allen Fleiſchſuppen zu gebrauchen.

104. Aufgezogenes von Kälbermilz in die Suppen.

Es werden vier Loth Schmalz ſo lange gerührt, bis es weiß und wie Schaum iſt; dann werden vier Eierdottern nach und nach daran gerührt. Von einem Kälbermilz wird die äußere Haut weggenommen, das Milz geſchabt und zu dem Schmalz gethan. Von zwei Kreuzer Milch-

brod wird die Rinde abgerieben, die Broſame in Milch eingeweicht, wieder feſt ausgedrückt und nebſt Salz und Muſcatenblüthe mit dem Schmalz noch ein wenig gerührt, ein runder Form oder ſonſt beliebiges Geſchirr wird mit Butter beſtrichen und ſtark mit Semmelmehl beſtreuet. Ehe man aber die Maſſe einfüllet, wird von den vier Eiern das Weiße zu Schnee geſchlagen und leicht darunter gerührt; es kann nach Belieben im Backofen oder auf den Kohlen aufgezogen werden; auch kann man das Aufgezogene ganz in die Suppenbrühe geben. Auf dieſen Fall wird es in der Schüſſel, worin man die Suppe mit auf den Tiſch giebt, aufgeſotten; giebt man aber nur die Schnitten, ſo werden ſie in einem Fußhafen in einer Krebs = oder andern Fleiſchbrühe aufgeſotten. In jedem Fall wird die Brühe mit Eierdottern abgezogen. Auch iſt dieſes Aufgezogene recht gut zu ſüßen Suppen, dann nimmt man an die Stelle des Kalb = Milzes vier Loth geſtoßne Mandeln und füllt es in eine Anisbrod-Form, und ſchneidet es, wenn es kalt iſt, zu Schnitten.

Rindfleiſch.

105. Rindfleiſch auf allerlei Art zuzubereiten.

Man nimmt ein Stück Rindfleiſch, ſo groß man es nöthig hat, wäſcht ſolches ſauber und ſetzt es mit weichem ſiedenden Waſſer zum Feuer, und ſalzt es ſogleich. Für angehende Köchinnen wird geſagt, daß man zu einem Pfund Fleiſch ein und eine halbe Maas Waſſer rechnet; geübte Köchinnen wiſſen das ſchon ſelbſt; auch rechnet man insgemein auf drei Pfund Fleiſch eine kleine Handvoll Salz, doch kommt es auf die Güte des Salzes an. Die Köchin thut daher wohl, wenn das Fleiſch zu ſieden anfängt, daß ſie die Brühe verſucht; fehlt Salz, ſo iſt es beſſer, gleich nachzuſalzen. Wenn das Fleiſch zu ſieden anfängt, wird es fleißig abgeſchäumet, daß die Brühe hell wird; auch darf das Fleiſch nicht zu ſtark überkochen, das macht eine trübe Fleiſchbrühe, denn Kochen, und Sieden ſind zwei verſchiedene Grade. Ein großes Tafelſtück darf vier Stunden kochen, auch länger; iſt aber das Stück nur ohngefähr drei oder vier Pfund ſchwer, ſo rechnet man drei Stunden, iſt es weniger, nicht ſo lang; doch kommt es auf das Fleiſch an, ob es von einem alten oder jungen Thier iſt, das muß die Köchin nachſehen, damit

das Fleiſch nicht zu weich wird. Iſt die Brühe fett, ſo wird ſie, wenn das Fleiſch ein Paar Stunden geſotten hat, abgeſchöpft. Nun kann man dem Fleiſch Wohlgeſchmack geben, wenn man einige friſche Lorbeerblätter, Selleriewurzel, Peterſilie, gelbe Rüben und Lauch, auch, wenn es beliebt, eine friſche Zwiebel darinnen mitkochen läßt. Iſt die Brühe eingeſotten, ſo wird ſiedendes Waſſer nachgegoſſen; nun kann man das Fleiſch mit den Wurzeln auf den Tiſch geben, nebſt andern Zubehörden, welche nach dem Rindfleiſch beſchrieben werden, oder eine dazu gehörige Soſe.

106. Gedämpftes Rindfleiſch.

Hiezu wird ein Stück Fleiſch vom Schlegel genommen und mit grob geſchnittenem Speck, welcher zuvor in geſtoßene Nägelein, Pfeffer und Salz getunkt wird, geſpickt. Das Fleiſch wird dann in einen dazu ſchicklichen Tiegel oder Fußhafen gelegt, ein Glas Wein und ein Glas Weineſſig darüber gegoſſen und über Nacht ſtehen gelaſſen. Morgens wird es mit dieſer Marginade zugeſetzt und ſogleich eine gelbe Rübe, Sellerie, einige Lorbeerblätter und eine friſche Zwiebel dazu gethan, nebſt einem Glas Waſſer und gehöriges Salz. Mit dieſem läßt man es auf ſtetem Feuer kochen, bis es ziemlich weich iſt und ſich in dem Tiegel anſetzt, daß es eine braune Farbe bekommt und das Fett ganz klar wird; dann wird das Fleiſch heraus gelegt, ein Löffel voll Mehl ein=

geſtreuet und noch auf dem Feuer gelaſſen, dann noch Fleiſchbrühe, oder in Ermangelung deſſen ſiedendes Waſſer dazu gegoſſen, daß es hinreichende Brühe hat, das Fleiſch wieder hineingelegt und noch ein wenig gekocht, daß ſich das Angeſetzte im Tiegel loskochet; dann wird die Brühe durch einen Durchſchlag oder Seiher gegeben und noch mit geſtoßenen Nägelein, Citronenſchaalen und Saft verbeſſert. Bei dem Anrichten wird das Fleiſch mit Citronenſcheiben belegt, ſo iſt es fertig.

107. Angeſchlagenes Rindfleiſch mit Hieften- oder Weichſelſoſe.

Hiezu iſt ein gutes fettes Stück von der Bruſt oder Lenden am beſten. Dieſes wird mit gehörigem Salz gekocht, dann werden ein Paar Handvoll geriebenes Hausbrod mit geſtoßenem Zucker und geriebenen Citronenſchaalen vermiſcht, und eine halbe Stunde ſtehen gelaſſen; ſo wird das Brod feucht werden und anziehen. Dann wird das Fleiſch auf eine Schüſſel gelegt, die fette Seite mit Eierweiß beſtrichen und dieſes zurecht gemachte Brod zwei Finger hoch darauf gedrückt und im Oefelein gelb gebacken. Die Hieften oder Weichſeln werden mit halb Wein und halb Waſſer gekocht, dann durchgetrieben, geſtoßene Nägelein, ein wenig Zimmt und Citronenſchaalen hinein gethan und aufgekocht, bis es die rechte Dicke erhält. Die Soſe wird auf die Schüſſel gegeben, das Fleiſch darauf gelegt und ſchön garnirt.

108. Rindfleiſch naturel oder in ſeiner eigenen Brühe (Soſe).

Ein ſchönes Stück Rindfleiſch wird gewaſchen, geſalzen, mit kaltem Waſſer zugeſetzt und halb fertig gekocht, dann wird es auf eine Schüſſel gelegt und beſchnitten, daß es ein ſchönes förmliches Tafelſtück iſt. Alsdann wird das Fleiſch in einen Fußhafen oder Tiegel gelegt, etwas Selleriewurzeln, gelbe Rüben, ein Stück Lauch oder eine Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, ein Paar ganze Pfefferkörner und ein Stücklein ganzer Ingwer dazu gethan, von der Brühe, worinnen das Fleiſch gekocht worden, darüber gegoſſen, daß ſie halb über das Fleiſch gehet, dann wieder auf Kohlen geſtellt und vollends gekocht, bis die Brühe auf etliche Löffel eingekocht iſt. Dieſe wird bei dem Anrichten über das Fleiſch gegeben und giebt ein beſonders kräftiges Fleiſch.

109. Gedämpftes Rindfleiſch.

Man kocht ein Stück Rindfleiſch vom Riemen recht ſtark und macht es ſauber. Iſt das Waſſer abgelaufen, ſo wird es mit Speck, welcher in geſtoßenen Nägelein und Pfeffer mit Salz vermiſcht umgekehrt iſt, geſpickt; hierauf wird das Fleiſch in guten Biereſſig gelegt, darinnen läßt man es einige Tage liegen. Will man es kochen, ſo wird das Fleiſch in ein Kaſſerol oder Tiegel gelegt, dann die Hälfte von dem Biereſſig, ein Theil Wein und ein Theil Waſſer daran gegoſſen, daß die

Brühe im Geſchirr ſo hoch herauf gehet als das Fleiſch; dann thut man etwas Salz, etliche abgeſchälte, mit ganzen Nägelein beſteckte Zwiebeln, etliche Lorbeerblätter, Baſilicum, geſchnittene Citronenſchaalen und etliche Citronenſcheiben dazu; und läßt es feſt zugedeckt kochen, bis es faſt fertig iſt. Hernach gießt man die Brühe ab, ſchöpft das Fett davon wieder in das Kaſſerol oder den Fußhafen, worinnen das Fleiſch gedämpft worden iſt, läßt es wieder heiß werden, beſtreut das Fleiſch mit Mehl und geriebenem Hausbrod und legt es hinein, daß es gelb wird, dann gießt man die Brühe durch einen Seiher daran und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Sollte die Brühe nicht braun genug ſeyn, kann man etliche Kaffeelöffel Hollerlatwerge oder gebrannten Zucker dazu thun, und wenn die Brühe nicht Säure genug hat, vor dem Anrichten noch mit Eſſig helfen.

110. Engliſcher Braten von Rindfleiſch.

Hiezu wird das Lendenſtück genommen, mit Sardellen und Citronenſchaalen geſpickt, wenn es vorher mit gehörigem Salz eingerieben worden iſt; nun kann es am Spies oder im Oefelein gebraten werden. Iſt es ein Braten von ſechs bis acht Pfund, ſo muß er vier Stunden zugedeckt braten; es darf nicht viel Waſſer daran gegoſſen werden, daß die Brühe einen guten Geſchmack bekommt und ſchön braun wird. Es können nach Belieben etliche Schalotten-Zwiebeln in die Bratpfanne gelegt werden. Eine halbe Stunde vor dem An-

richten wird der Braten mit geriebenem Brod, welches ſchon bei dem angeſchlagenen Rindfleiſch beſchrieben worden iſt, beſtreut. Iſt die Kruſte gelb, ſo iſt der Braten fertig, und wird bei dem Anrichten mit geſchnittenen Citronen beſtreut. Die Brühe wird beſonders aufgetragen.

111. Geſpickter und gedämpfter Rinder-Mürbbraten.

Es wird der Mürbbraten oder das Innere Fleiſchichte von dem Lendenſtück in einem Stück herausgelößt und recht fein wie ein Haaſe geſpickt, dann wieder in Form wie ein lateiniſches S gebracht und in der Mitte mit einem hölzernen Spießlein befeſtiget, welches ſich jede Köchin ſelbſt verfertigen kann. In einen Fußhafen werden etliche Speckſcheiben gelegt, dann der Braten darauf, wenn er vorher mit ein wenig Salz eingerieben worden iſt, nun wird ein Glas Weineſſig, ein Glas Waſſer dazu gethan, und eine kleine Zwiebel oder einige Schalotten; einige Lorbeerblätter läßt man auch gleich mitkochen. Iſt die Brühe ganz eingekocht, daß ſich's im Tiegel anſetzet und färbet, ſo wird das Fleiſch herausgelegt, daß es Farbe bekommt, dann wird ein wenig Mehl eingeſtreut. Iſt dieſes gelb, ſo wird Fleiſchbrühe oder Waſſer, nebſt einem Glas Eſſig daran gegoſſen, mit geſchnittenen Citronenſchaalen und geſtoßenen Nägelein verbeſſert. Wenn es noch eine halbe Stunde gekocht hat, wird es angerichtet.

112. Geklopftes Rindfleiſch oder Esclobi.

Es wird ein Stück vom Schlegel genommen, daraus Platten eines Fingers dick und vier Finger breit geſchnitten und mit dem Meſſerrücken wohl geklopft. Dann wird ein Stück friſches Nierenfett nebſt vier Lorbeerblätter, ein wenig Baſilicum, Thymian und Peterſilie, recht klar geſchnitten oder gewiegt, ſodann von dieſen geſchnittenen Kräutern etwas in einen Fußhafen geſtreut, und eine Lage von den geklopften Fleiſchplatten darauf gelegt, dann wieder von dem Geſchnittenen darauf, dann wieder Fleiſch, bis alles beiſammen iſt. Hierauf wird ein Glas Eſſig und eben ſo viel Wein dazu gegoſſen und auf das Feuer geſtellt, daß es ſtark kocht, bis es ſich zuletzt in dem Fußhafen anſetzet und das Fett ganz klar wird. Alsdann werden dieſe Fleiſchplatten mit einer Gabel in ein anderes Geſchirr gelegt, bis es die Farbe vollends bekommt, ein wenig Mehl eingeſtreut und noch ein wenig auf den Kohlen gebraten; ſodann Fleiſchbrühe oder Waſſer daran gegoſſen und noch eine Viertelſtunde gekocht; dann wird die Brühe durch einen Durchſchlag oder Seiher getrieben, über die Fleiſchplatten gegeben, mit geſchnittenen Citronenſchaalen und geſtoßenen Nägelein verbeſſert, und wenn es dann noch eine Viertelſtunde gekocht hat, angerichtet. NB. Das Salz darf nicht vergeſſen werden.

113. Rindfleiſch mit Roſinen.

Man nimmt ein dickes Stück Rindfleiſch von den ſogenannten Riemen, und ſetzt es, wenn es

gewaſchen iſt, mit drei Theilen Waſſer und einem Theil Weineſſig zum Feuer, ſalzt es gehörig, thut zwei Stücklein gebähtes Hausbrod dazu, und läßt das Fleiſch zugedeckt kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird eine Handvoll ausgekernte Roſinen, Citronenſchaalen und Scheiben in die Brühe gethan, nebſt geſtoßenen Nägelein, ein wenig Zimmt und ein Stück Zucker. Sollte die Brühe von dem Brod nicht dick genug werden, ſo röſtet man ein Paar Rührlöffel voll Mehl dunkelgelb in Schmalz, rührt es mit der Brühe an und läßt es noch ein wenig kochen. Die Brühe wird über das Fleiſch angerichtet.

114. Rindfleiſch mit Wachholderbeeren.

Das Fleiſch wird wie gewöhnlich geſotten, eine Stunde vor dem Anrichten werden Wachholderbeeren geſtoßen, mit geriebenem Brod in Schmalz geröſtet, dann mit Fleiſchbrühe und einem Glas Weineſſig angerührt, mit geſtoßenem Pfeffer und geſtoßenem Almodegewürz verbeſſert, nach Belieben auch eine Zwiebel dazu gethan. Dann läßt man alles zuſammen noch eine Stunde kochen; die Brühe wird bei dem Anrichten durch einen Seiher an das Fleiſch gegeben.

115. Rindfleiſch mit einer Zwiebelbrühe.

Wenn das Fleiſch abgeſotten iſt, legt man es in einen Tiegel oder Fußhafen, ſchneidet drei geſchälte Zwiebeln klein, röſtet ſolche mit etwas ſchönem Mehl in Schmalz, rührt es mit Fleiſch-

brühe an und würzet es mit Ingwer und Pfeffer. Wer das Saure liebt, kann ein Glas Eſſig dazu nehmen, und läßt es noch eine gute halbe Stunde kochen, ſo iſt es fertig.

116. Gedämpftes Rindfleiſch mit ſauerm Rahm.

Das Fleiſch wird, wenn es gewaſchen iſt, mit ein wenig Salz eingerieben, dann in einem Fußhafen mit einem Stücklein Butter auf Kohlen geſtellt, daß es wohl dämpft; dann gießt man ein Trinkglas voll Waſſer, eben ſo viel Wein oder Weineſſig an das Fleiſch, thut geſchnittene Citronenſchaalen und Scheiben, eine Theetaſſe von ſauerm Rahm, geſtoßene Muscatenblüthe, ein wenig Ingwer und Pfeffer in die Brühe, und läßt es zuſammen kochen, bis das Fleiſch weich und fertig iſt.

117. Rindfleiſch mit Peterſilien und Griesklößlein.

Man ſiedet Rindfleiſch, ſo viel man nöthig hat, ſalzt es wohl, putzt unterdeſſen Peterſilienwurzeln (ſind ſie ſchon ſtarke Wurzeln, ſo werden ſie rein geſchabt, gewaſchen und eine Stunde vor dem Anrichten in die Fleiſchbrühe gethan; iſt es junger Peterſilie, ſo darf er nur eine halbe Stunde kochen); dann werden ſieben Loth Butter bis zum Schaum gerührt, nach und nach vier Eier daran geſchlagen, gehörig geſalzen, ein Schoppen Gries dazu gerührt und ſogleich nach beliebiger Größe

in die ſiedende Fleiſchbrühe eingelegt. Haben die Klößlein eine halbe Viertelſtunde gekocht, ſo ſchüttet man ohngefähr eine Kaffeetaſſe voll kaltes Waſſer darüber, decket ſie aber wieder zu, damit ſie nicht aus dem Sud kommen. Große Klöße müſſen eine gute Stunde kochen, kleine eine halbe Stunde. Die Klöße werden zu dem Fleiſch angerichtet.

118. Boef (Boeuf) à la Mode.

Hiezu iſt das Fleiſch vom Schlegel oder Schwanzſtück das ſchicklichſte. Es wird ohngefähr ein Stück von ſechs bis acht Pfund genommen, recht mürb geklopft und rein gewaſchen, ein Viertelpfund dürrer Speck wird eines kleinen Fingers dick und eben ſo lang geſchnitten, und im Salz, welches mit Gewürz vermiſcht wird, umgekehrt. Die Miſchung iſt folgende: Ein Eßlöffel voll Salz, ein Theelöffelein voll geſtoßener Pfeffer und eben ſo viel geſtoßene Nägelein. Man ſticht mit einer Spindel oder ſchmalem Meſſer in das Fleiſch, ſteckt allemal ein Stücklein Speck hinein, bis er gar iſt; dann werden in einem Kaſſerol oder Fußhafen etliche Hölzlein über das Kreuz gelegt, einige Scheiben oder Platten dünn geſchnittener Speck darauf gethan und auf dieſen das Fleiſch gelegt; zu dieſen etliche Lorbeerblätter, etwas klein gehackte Schalotten=Zwiebeln, zwei ordinaire Zwiebeln, noch etwas Salz, ein Paar Meſſerſpitzenvoll geſtoßenen Pfeffer, geſtoßene Muſcatenblüthe und Nägelein, die Schaale und das Mark von einer halben Citrone, etliche Stücklein gebähtes oder in Schmalz

geröſtetes Hausbrod. Wem es beliebt, der kann auch Wurzeln dazu thun, als: Sellerie, Peterſilie und gelbe Rüben, ſie geben dem Fleiſch einen guten Geſchmack. Wenn nun alles geſchehen iſt; ſo wird ein guter Schoppen Waſſer, eben ſo viel Wein oder ein halber Schoppen Weineſſig an das Fleiſch gegoſſen, das Kaſſerol oder der Fußhafen muß mit einem paſſenden Deckel oder einer Stürze zugedeckt und dieſe mit doppelten Papierſtreifen, welche mit einem Teig von Mehl und Waſſer beſtrichen worden ſind, zugeklebt werden, daß kein Dampf herausgehen kann. Man ſtellt es auf Kohlen, damit es langſam kocht, es muß aber wenigſtens vier bis fünf Stunden lang kochen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, das Fleiſch auf eine Schüſſel gelegt, und das Fett abgeſchöpft. Hat ſich die Brühe zu ſehr eingekocht, ſo gießt man ein wenig Fleiſchbrühe, in deren Ermangelung heißes Waſſer, noch ein Glas Wein oder ein halb Trinkglas voll Weineſſig nach; iſt die Brühe nicht dick genug, ſo werden von dem abgenommenen Fett etliche Rührlöffel voll Mehl gelb geröſtet und an die Brühe gerührt. Nun wird der Deckel wieder zugemacht, das Fleiſch auf Kohlen geſtellt und noch eine kleine Stunde gekocht. Bei dem Anrichten wird die Brühe durch einen Durchſchlag oder Seiher über das Fleiſch gegeben, mit fein geſchnittenen Citronenſchaalen und Blatt beſtreut. **NB.** Dieſes **Boef á la Mode** kann auch kalt verſpeiſt werden, dann gibt man es aber trocken auf den

Tiſch und ſetzt Senf oder eine andere ſchickliche Soſe dazu auf.

119. Rolletten vom Rindfleiſch.

Dieſe müſſen von einem fleiſchichten Stück ſeyn. Aus dieſem ſchneidet man Handbreite und zwei Handlange Streifen, wäſcht ſie rein und klopft ſie recht ſtark. Nun werden Schalottenzwiebeln fein gehackt, oder andere Zwiebeln auf dem Reibeiſen gerieben, gewaſchene, ausgegrätete und feingeſchnittene Sardellen, vier Loth gehacktes oder feingewiegtes Nierenfett, oder ſo viel dürrer Speck, ein wenig geſtoßener Pfeffer, geſtoßene Muſcatenblüthe und Salz und fein geſchnittene Citronenſchaalen, dieſes wird alles wohl gemiſcht und mit einem Meſſer auf die Fleiſchplatten geſtrichen, dann zuſammen gerollt und entweder mit kleinen ſpitzigen Hölzlein zuſammengeſteckt oder mit Bindfaden umbunden. In einem Fußhafen läßt man ein Stücklein Butter zergehen, legt die Rolletten hinein, deckt ſolche zu und läßt ſie auf Kohlen langſam kochen. Sind ſie auf einer Seite gelb, ſo werden ſie umgekehrt, daß ſie auf allen Seiten Farbe bekommen; dann nimmt man ſie heraus, ſtreuet etliche Löffel voll Mehl in das Fett und röſtet es gelb, gießt heiße Fleiſchbrühe oder Waſſer und ein wenig Weineſſig dazu, ſo viel als Brühe nöthig iſt. Die Rolletten werden wieder in die Brühe gelegt, daß ſie noch eine halbe Stunde kochen. Vor dem Anrichten werden die Hölzlein oder der Bindfaden abgenommen, noch

ein wenig Citronenſchaale, auch Gewürz, wenn es nöthig ſeyn ſollte, in die Brühe gethan, und dann zierlich angerichtet. Von Kalbsfleiſch werden die Rolletten eben ſo gemacht; auch füllt man ſie mit der Fleiſchfülle, wie man Netzwürſte zu machen pflegt.

Rindszungen.

---

120. Rindszungen zuzurichten.

Die Zunge wird rein gewaſchen; wenn man ſie mit Salz reibt, ſo geht der Schleim am beſten weg, dann wieder abgewaſchen; nachher wird ſie entweder mit kaltem oder kochendem Waſſer zum Feuer geſtellt und zugleich geſalzen. Zu merken iſt, daß die Zunge eine Stunde länger kochen muß, als das Ochſenfleiſch. Iſt ſie weich, ſo wird die weiße Haut abgezogen; wird die Zunge anſtatt des Rindfleiſches gegeben, ſo bleibt ſie ganz; nun kann man Senf, Meerrettig oder eine Soſe dazu geben, wie es beliebt.

121. Zungen in Soſe.

Die Zunge wird, wie vorher geſagt, geſotten; iſt ſie weich, ſo wird ſie der Länge nach entzwei geſchnitten, doch ſo, daß ſie noch an einander hängt. Dann nimmt man ohngefähr vier

Loth Butter oder ein Stücklein Schmalz, läßt es in einer Pfanne heiß werden, röſtet die Zunge ſchön gelb, legt ſie in eine Schüſſel, deckt ſie zu, röſtet zwei Kochlöffel voll Mehl in dem Fett dunkelbraun, rühret das Mehl mit heißer Fleiſchbrühe, Weineſſig oder Wein ab, ſo viel man nöthig hat, thut drei Loth gewaſchene, ausgegrätete und feingewiegte Sardellen, feingewiegte Schalotten, oder zwei geſchälte und über das Kreuz geſchnittene Zwiebeln, fein geſchnittene Citronenſchaalen und Lorbeerblätter, eine kleine Meſſerſpitze voll geſtoßenen Pfeffer, eben ſo viel Ingwer und geſtoßene Muſcatenblüthe in die Brühe, läßt die Zunge noch eine halbe Stunde darinnen kochen, und richtet dann dieſe Soſe über die Zunge an. Wem es beliebt, der kann ſtatt der Sardellen zwei Löffel voll Capern in die Brühe thun.

122. Geröſtete Zunge.

Die Zunge wird wie die vorige weich geſotten, die weiße Haut abgezogen, dann über zwei Finger dicke Plätzlein geſchnitten; dieſe werden mit Semmelmehl, welches mit Salz und ein wenig geſtoßenem Pfeffer vermiſcht wird, beſtreut, dann in Schmalz geröſtet, oder auf einem Roſt abgebräunt; dann werden die Plätzlein mit heißer Butter geträuft und zu einem Gemüße als Auflage gegeben.

123. Gebratene Zunge.

Wenn die Zunge weich geſotten und die weiße Haut abgezogen iſt, wird ſie in Schmalz oder auf dem Roſt abgebräunt. Unterdeſſen wird eine Handvoll abgezogene Mandeln fein geſtoßen, dieſe werden mit Wein und Brühe von der Zunge angerührt; dann fein geſchnittene Citronenſchaalen, eine Handvoll recht rein gewaſchene Roſinen und Weinbeeren, geſtoßener Zimmt und Nägelein, ein Stücklein Zucker und eines halben Hühnereies groß Butter in die Brühe gethan. Nach Belieben kann man ſtatt der Butter ein wenig Mehl hinein rühren. Wenn dieſes Alles eine halbe Stunde gekocht hat, wird die Zunge in die Schüſſel gelegt und die Brühe darüber angerichtet.

124. Gebeitzte Zunge zu braten.

Man läßt die Zunge etliche Tage in Eſſig beitzen, bis ſich die weiße Haut von ſelbſt abziehen läßt; alsdann wenn ſie genug gebeitzt, wird ſie ſchön geſpickt und in eine Bratpfanne gelegt, mit Salz und ein wenig geſtoßenem Pfeffer und einem Eßlöffelvoll Mehl beſtreut, dann mit heißem Schmalz beträufelt und Eſſig und Waſſer ſoviel daran gegoſſen, als zum braten nöthig iſt; auch können etliche Lorbeerblätter dazu genommen werden. Man thut, wenn die Zunge beinahe fertig iſt, geſchnittene Citronenſchaalen und Saft, nebſt geſtoßenen Nägelein oder Cardamomen, in die

Brühe, dann läßt man die Zunge noch eine Viertelſtunde braten und gibt ſie zu Tiſche.

125. Geröſtete Zungen auf franzöſiſche Art.

Die Zunge wird, wie ſchon oft geſagt, weich gekocht, dann in Schmalz geröſtet, aber in dem Geſchirr zugedeckt und warm erhalten. Alsdann wird folgende Soſe dazu bereitet: Die Schaale von einer halben Citrone und auch die halbe Schaale von einer ſüßen Pomeranze wird klein gewiegt oder gehackt, dann mit Wein zum Feuer geſtellt und eine halbe Stunde gekocht; ſodann durch einen Seiher getrieben und zu dieſem Wein der Saft von der Citrone und Pomeranze, ein Löffel voll Birnſaft, ein Stück Zucker, ein wenig geſtoßener Zimmt und Cardamomen gethan, man läßt es eine halbe Stunde kochen, ſchneidet unterdeſſen vier Loth ſüße abgezogene Mandeln, legt dieſe auf die Schüſſel und die Zunge darauf. Die Soſe von der geröſteten Zunge wird unter die andere gemengt, über dieſe angerichtet und mit fein geſchnittenen Citronenſchaalen überſtreut und zu Tiſch gegeben.

126. Gefüllte Zungen.

Wenn die Zunge weich geſotten und die weiße Haut abgezogen iſt, wird ſie der Länge nach von einander geſchnitten und ausgehölt, man muß aber Acht haben, daß die äußere Haut nicht verletzt wird. Das Fleiſch wird, nebſt Krebs-

ſchwänzen, etwas Peterſilienkraut, auch Schnittlauch, klein gehackt und mit einer Handvoll Semmelmehl in Schmalz geröſtet, mit zwei Eiern angerührt und Salz und Muſcatenblüthe hineingethan. Sollte die Fülle noch zu dick ſeyn, ſo wird ein wenig ſüße Milch dazu genommen, alles wohl unter einander gerührt und die Zunge damit gefüllt. Die Bratpfanne muß wohl mit Butter beſtrichen werden, auch die Zunge mit einem mit Butter beſtrichenen Papier überdeckt und im Bratofen gebraten werden; dann wird eine Sardellen- oder ſonſt beliebige Soſe dazu gemacht und in einem beſondern Geſchirr dazu aufgeſtellt.

Verſchiedene Sachen und Soſen zum Rindfleiſch.

127. Meerrettig (Kreen) mit Fleiſchbrühe.

Man ſchabt den Meerrettig ſauber ab und reibt auf einem Reibeiſen ſo viel man braucht; iſt er ſehr ſcharf, ſo wird hartes weißes Brod dazu gerieben, in ein Fußhäfelein gethan und gute fette Fleiſchbrühe daran geſchüttet. Iſt die Brühe nicht fett; ſo wird ein Stücklein Butter mit gekocht und

ein wenig Muſcatennuß dazu gerieben; der Meerrettig darf nur eine halbe Viertelſtunde kochen, er verliert ſonſt ſeine Schärfe und wird matt.

128. Meerrettig mit ſüßem Rahm.

Der Meerrettig wird eben ſo wie zur Fleiſchbrühe ſauber abgeſchabt, und ſo viel man braucht auf dem Reibeiſen gerieben. Dann werden, nachdem es viel oder wenig Meerrettig iſt, zwei bis vier Loth abgeſchälte Mandeln geſtoßen, mit einem Eßlöffel voll feinem Mehl in einem Fußhäfelein mit kaltem ſüßen Rahm oder Milch glatt gerührt und ſoviel als nöthig iſt, ſiedender Rahm nachgegoſſen; nun thut man ein wenig Butter, ein Stücklein Zucker und etwas Muſcatenblüthe dazu und läßt ihn nun eine halbe Viertelſtunde kochen. Vor dem Anrichten wird er auch ein wenig geſalzen.

129. Kalter Meerrettig mit Eſſig.

Der Meerrettig wird wie ſchon geſagt, abgeſchabt und gerieben, mit etwas geſtoßenem Zucker vermengt und mit Weineſſig angerührt.

130. Schnittlauch mit Oel und Eſſig.

Der Schnittlauch wird geklaubt und rein gewaſchen, dann recht fein geſchnitten, geſtoßener Pfeffer darauf geſtreut und mit Provencer- oder gutem Baumöl und Weineſſig angemacht, in der Dicke, wie man Meerrettig zu machen pflegt. Pfefferkraut wird auch, wie Schnittlauch, fein

geſchnitten und mit Oel und Eſſig angemacht. Es hat den Geſchmack wie kalter Meerrettig.

131. Mandel-Schelee (Gelée) zu Rindfleiſch.

Es wird eine Handvoll Mandeln abgezogen und fein geſtoßen, dann mit Wein oder Weineſſig durchgetrieben, geſtoßener Zucker nach Belieben dazu gerührt und zu Rindfleiſch oder kaltem Braten gegeben.

132. Von Welſchnuß.

Man nimmt eine Handvoll Nußkerne, die nicht ölicht ſind, ſtößt ſie mit hartem mürben Brod und dem Weißen von hartgeſottenen Eiern recht fein, treibt das Geſtoßene mit Wein und einem Eßlöffel voll Weineſſig durch, und thut nach Belieben Zucker hinein.

133. Von Sauerampfer.

Es wird eine ſtarke Handvoll Sauerampfer und eine halbe Handvoll Peterſilienkraut in einem Mörſer recht fein geſtoßen und mit Weineſſig durch einen engen Seiher oder Haarſieb getrieben, dann mit hartgeſottenen Eierdottern, welche auch gerieben oder geſtoßen werden, vermengt, bis das Schelee die Dicke hat, wie Senf. Nachdem man das Süße liebt, wird Zucker daran gethan.

134. Von Boragen oder Boretſch.

Man wiegt oder hackt Boragen, ſo lange ſie noch jung und zart ſind, rührt das Gehackte mit Eſſig und Oel an, und thut etwas geſtoßenen Pfeffer dazu. Die Boragen haben den Geſchmack wie Cucumern.

135. Sardellen-Soſen mit Rindfleiſch.

Man nimmt vier Loth gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen, einige Schalottenzwiebeln und eine Handvoll Peterſilienkraut, hackt oder wiegt dieß alles recht fein und dämpft es in einem Fußhafen mit einem Stück Butter, ſtreuet dann einen Eßlöffelvoll Mehl hinein und läßt es gelb röſten. Dann wird es mit guter Fleiſchbrühe angerührt, die Schaale und das Mark von dem dritten Theil einer Citrone, nebſt ein wenig Muscatenblüthe, dazu gethan, läßt es noch eine gute Viertelſtunde kochen und ſtellt es in einem beſondern Schüſſelein zum Rindfleiſch auf.

136. Soſe von Sauerampfer.

Zwei Hände voll Sauerampfer werden gewaſchen und gehackt, dann in Butter gedämpft; auch wird ein Rührlöffel voll Mehl mit Butter hochgelb geröſtet, das Mehl und der Sauerampfer mit ein wenig guter Fleiſchbrühe angerührt und ein wenig Salz und Muscatenblüthe hineingethan. Vor dem Anrichten wird ein Bierſchoppen ſauerer Rahm daran gegoſſen, und wenn dieſer heiß iſt, die Soſe angerichtet.

Gemüße.

137. Artiſchoken zum Kochen.

Von den Artiſchoken ſchneidet man den Stiel ab und alle Spitzen an den Blättern. Dann werden ſie in das Waſſer gelegt, auf einem Brett ausgeklopft, damit nichts Unreines zwiſchen den Blättern bleibt. Alsdann werden ſie im geſalzenen Waſſer ſo lange gekocht, bis ſich ohne Mühe ein Blatt herausziehen läßt, dann gießt man das Waſſer ab, legt die Artiſchoken in kaltes Waſſer, zieht die innerſten Blättchen auf einmal mit der Hand heraus, daß ſie nicht zerfallen, und nimmt mit einem Löffelein das Rauhe und Haarichte heraus. Man muß aber Acht geben, daß der Käs ganz bleibt. Die Artiſchoken werden auf die Spitzen geſtellt, daß das Brühwaſſer wohl abläuft. Nun werden ſie in eine flache Schüſſel oder Kaſſerol gelegt, und eine dazu bereitete Butterbrühe darüber gegoſſen, Muscatenblüthe und Ingwer hineingeſtreut, eine halbe Stunde zuſammengekocht und zu Tiſch gegeben.

138. Gefüllte Artiſchoken.

Wenn die Artiſchoken, wie ſchon gemeldet worden, hergerichtet ſind, ſchneidet man den Boden ganz ſubtil ab, höhlt ſie inwendig ſchön aus, doch ſo, daß ſie ganz bleiben; nimmt abgekochte

Kalbsprieſe und Krebsſchwänze, hackt ſie ganz fein, thut etwas Krebsbutter, ein wenig Semmelmehl, Salz und Muscatenblüthe dazu und rührt es mit Eierdottern an, füllt die Artiſchoken; legt den abgeſchnittenen Boden darauf, legt ſie auf eine flache Schüſſel oder in einen flachen Fußhafen, gießt eine Krebsbrühe darüber und läßt ſie zugedeckt kochen.

139. Artiſchoken mit gelben Rüben und Ausbrech-Erbſen.

Die Artiſchoken werden behandelt, wie ſchon oft geſagt; dann nimmt man die ausgebrochenen Erbſen, dämpft ſie mit in façon der Erbſen geſchnittenen gelben Rüben und etwas fein geſchnittenem Peterſilienkraut in Butter, läßt ſie in einem flachen Fußhafen weich dämpfen, ſtreuet etwas Mehl hinein, geſtoßene Muscatenblüthe und ein wenig Ingwer, gießt gute Fleiſchbrühe daran und läßt es aufkochen. Die Artiſchoken werden auf eine Schüſſel gelegt, die Blätter mit einem Meſſer ein wenig von einander gelößt, die Erbſen mit der Brühe darüber geſchüttet; dann alles zuſammen auf Kohlen noch eine Viertelſtunde gekocht und aufgetragen.

140. Artiſchoken in einer Weinſoſe.

Man läßt zwei Theile Wein und einen Theil Waſſer mit ein wenig geſtoßenen Cardamomen, Muscatenblüthe, einem Stück Butter und einem Stücklein Zucker aufkochen, gießt es über die zubereiteten Artiſchoken und läßt ſie auf Kohlen auf-

kochen. Ehe man ſie zu Tiſche gibt, werden mit der Brühe Eierdottern abgerührt und wieder darüber gegoſſen.

141. Gefüllte Gurken.

Man ſchält Gurken, nimmt die Kerne heraus, macht eine Fülle von gerührten Eiern und in Milch eingeweichtem und wieder ausgedrückten Weck, rührt zwei Eier daran, thut ein Stücklein verſchmolzene Butter, ein wenig Salz und Muscatenblüthe dazu, füllt die Gurken und umwickelt ſie mit Bindfaden. Iſt dieß geſchehen, ſo werden die Gurken in einen Fußhafen gelegt, in Butter gedämpft, dann ein wenig gute Fleiſchbrühe daran gegoſſen, ein wenig Semmelmehl hineingeſtreut, noch eine halbe Stunde gekocht und dann angerichtet.

142. Kleinen Spargel zu kochen.

Hiezu nimmt man mittlern und kleinen Spargel, ſchneidet ihn, ſo weit er grün iſt, zu halb Fingerlangen Stücklein, wäſcht ihn und läßt ihn dann in geſalzenem Waſſer ein wenig kochen, gießt ihn ab und dämpft ihn in Butter. Iſt dieß geſchehen, ſo ſtreuet man einen Löffelvoll ſchönes Mehl oder Semmelmehl hinein, ſchüttelt es einigemal herum, thut etliche Löffelvoll Fleiſchbrühe, ein wenig Muſcatenblüthe und Ingwer daran und läßt es miteinander kochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern mit der Brühe abgerührt und über den Spargel angerichtet. Zu dieſem Spargelgemüß kann man junge Hühner, Tauben, Kalb-

oder auch Lammfleiſch geben. Alles Fleiſch wird vorher abgeſotten und zu dem Spargel gelegt.

143. Gefüllte Kohlrüben.

Man nimmt junge Kohlrüben, ſchält ſie ſauber ab, ſchneidet ſie in der Mitte entzwei und höhlet ſie aus. Man muß aber Acht haben, daß man ſie nicht durchſchneidet; dann füllt man ſie mit einer Fleiſch- oder Krebsfülle, legt ſie wieder aufeinander, bindet ſie zuſammen und kocht ſie in einem Fußhafen mit Fleiſchbrühe. Wenn ſie bald fertig ſind, röſtet man etliche Löffelvoll Mehl weißgelb in Butter, rühret es mit Fleiſchbrühe ab und thut es, nebſt Muscatenblüthe und Pfeffer, an die Kohlrüben, und läßt ſie kochen, bis ſie fertig ſind. Man kann auch eine Krebsſoſe daran machen.

143 b. Kohlrüben auf gewöhnliche Art.

Die Kohlrüben werden geſchält, in Plätze geſchnitten und gewaſchen, dann geſalzen, und mit kochendem Waſſer zum Feuer geſtellt. Nach Belieben kann man auch zu den Kohlrübenblättern eine Staude Wirſing nehmen, das Grüne wird aber allein gebrüht. Iſt Alles weich, ſo werden die Kohlrüben und auch das Grüne abgegoſſen, mit kaltem Waſſer abgeflößt und dann ſiedende Fleiſchbrühe daran gegoſſen und das Gemüß auf Kohlen geſtellt; dann thut man Ingwer, Pfeffer nebſt dem abgeſottenen Fleiſch dazu und läßt es mit einander kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird, nachdem es viel oder wenig Gemüß

iſt, ein oder zwei Löffel voll Mehl in Butter recht hellgelb geröſtet und zu dem Gemüß gethan. Man muß es öfters umrühren, damit es nicht anbrennt.

144. Blauen- oder Winterkohl zu kochen.

Man ſchneidet die Blätter vom Stock, ſtreift ſie ab, putzet das Gelbe und Unreine ſauber davon ab, und wäſcht den Kohl aus zwei oder drei Waſſern heraus, läßt ihn ablaufen und ſetzt ihn mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, ſalzt ihn zugleich und läßt ihn ſo lange kochen, bis er weich iſt. Dann gießt man es in einen Seiher, daß das Waſſer davon läuft, ſchüttet kaltes Waſſer daran und drückt es mit reingewaſchenen Händen feſt aus, hackt oder wiegt es, aber nicht fein. In einem Fußhafen wird ein Stück Butter oder Gans- oder Rindsſchmalz heiß gemacht, zwei oder drei Rührlöffel voll Mehl, nachdem man Kohl hat, werden in dem Schmalz wohl gelb geröſtet, dann gießt man ſiedende Fleiſchbrühe daran, ſo viel nöthig iſt, thut ein Paar Meſſerſpitzenvoll Pfeffer und ein wenig geriebene Muscatennuß dazu, und läßt es noch eine halbe Stunde mit einander kochen. An Faſttagen wird der Kohl mit Waſſer gekocht, dann nimmt man aber mehr Butter dazu. Der blaue Kohl braucht mehr Fett, als ein anderes Gemüß.

145. Blauer Kohl gedämpft.

Dieſen putzt und wäſcht man, wie zuvor gedacht worden iſt; dann wird er mit ſiedendem Waſſer angebrüht, zugedeckt und eine halbe Stunde

ſtehen gelaſſen, drückt ihn dann feſt aus, wiegt oder hackt ihn; übrigens wird er gekocht wie der Erſtbeſchriebene. Nach Belieben kann man etwas Zucker daran thun; auch Kaſtanien ſind gut darinnen. Zur Auflage ſind gedörrte Zungen oder gedörrte Bratwürſte am beſten.

146. Broccoli, Sproßen oder Schoßen vom Winterkohl.

Wenn im Frühjahr der abgeblätterte Winterkohl wieder treibt, werden die Sproßen abgebrochen, man klaubt und wäſcht ſie ſauber, brühet ſie ein wenig in geſalzenem Waſſer ab, legt ſie hernach in kaltes Waſſer und läßt ſie in einem Seiher wieder ablaufen. Unterdeſſen läßt man in einem Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, röſtet ein Paar Löffelvoll Mehl nur hellgelb hinein, richtet es mit guter Fleiſchbrühe an, thut Muſcatenblüthe und ein wenig Pfeffer und Salz dazu, legt dann die Sproßen in die Fleiſchbrühe und läßt ſie recht weich kochen. Man darf aber nicht viel rühren, und nur ſchütteln, damit ſie ſchön ganz bleiben. Vor dem Anrichten verrührt man etliche Eierdottern mit zwei Eßlöffelvoll ſaurem Rahm, thut von der Brühe etwas dazu und rührt ſie in einem Pfännlein auf Kohlen, bis es recht heiß iſt; dann wird das Gemüß angerichtet und die Brühe darüber gethan.

147. Schnittkohl zu kochen.

Man klaubt und wäſcht den Schnittkohl ſauber und brüht ihn wie den Kohl; wenn er weich iſt,

gießt man ihn durch einen Seiher ab, ſchüttet kaltes Waſſer darauf und drückt ihn feſt aus, hackt ihn fein, röſtet Mehl in Butter oder Schmalz ſchön gelb, thut das Gehackte dazu, läßt es noch ein wenig mitröſten, rührt es dann mit ſiedender Fleiſchbrühe an, läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen und thut Salz, ein wenig Ingwer und Pfeffer dazu.

148. Spinat zu kochen.

Man klaubt und wäſcht ihn wie den Schnittkohl, nur darf er nicht zu lange brühen. Man gießt ihn in einem Seiher oder Durchſchlag ab, ſchüttet kaltes Waſſer darauf und drückt ihn feſt aus, hackt oder wiegt ihn fein, läßt in einem Fußhafen ein Stück Butter zergehen, röſtet einen Löffelvoll ſchönes Mehl und einen Löffelvoll Semmelmehl ſchön gelb, thut den Spinat dazu und läßt ihn noch mitdämpfen. Wenn es Schnittlauch gibt, ſo ſchneidet man ſolchen fein und dämpft ihn auch mit, thut ein wenig Muſcatenblüthe und Pfeffer dazu, rührt es mit Fleiſchbrühe oder geſalzenem Waſſer an, läßt es eine halbe Stunde kochen und richtet ihn an. Auch iſt der Spinat ſehr gut, wenn man den dritten oder vierten Theil Sauerampfer dazu nimmt. Zur Auflage nimmt man gebackene Eier, auch Omeletten oder Karminaden (Karbonaden). Gibt es keinen Schnittlauch, ſo wird eine Zwiebel mitgedämpft.

149. Gefüllter Spinat oder Mangolds-blätter.

Hiezu nimmt man große Spinatblätter, brüht ſie mit ſiedendem Waſſer an, legt ſie auf einen Seiher, daß ſie ablaufen. Unterdeſſen macht man eine Fülle wie zu den gefüllten Tauben, legt zwei Spinatblätter in einander, thut einen Eßlöffelvoll Gefüll darauf, wickelt es gut ein und legt ſie auf eine flache Zinnſchüſſel, bis ſie voll iſt. Dann wird ſiedende Fleiſchbrühe daran gegoſſen und die zinnerne Schüſſel zugedeckt auf die Kohlpfanne geſetzt. Wenn der gefüllte Spinat eine Viertel-ſtunde gekocht hat, wird Mehl in Butter hellgelb geröſtet, mit ein wenig Fleiſchbrühe angerührt und nebſt ein wenig Muſcatenblüthe und Salz in ei-nem kleinen Fußhäfelein aufgekocht. Ehe man den Spinat zu Tiſche gibt, thut man die Butter-ſoſe darüber.

150. Sauerkraut zu kochen.

Wenn das Sauerkraut noch neu und nicht zu ſauer iſt, wird es zugleich mit kaltem Waſſer oder halb Waſſer und halb Fleiſchbrühe zum Feuer geſetzt; iſt es ſchon alt und ſauer, ſo wird es vor-her aus friſchem Waſſer ausgewaſchen und auch mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzt. Das Kraut verliert an der Farbe, wenn es ſiedend zugeſetzt wird, aber anhaltend muß das Feuer brennen, damit das Kraut bald kocht. Es iſt gut, wenn man das Schmalz gleich dazu thut, es kocht ſich weicher, es mag nun Gans- oder Schweinefett

ſeyn; auch friſches Nierenfett iſt gut im Kraut. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird das Fleiſch in das Kraut gelegt; hiezu kann man friſches, geſalzenes oder gedörrtes Schweinefleiſch nehmen, auch Rindfleiſch iſt gut darinnen. Wenn ſich die Brühe eingekocht hat, muß ſiedendes Waſſer oder Fleiſchbrühe an das Kraut gegoſſen werden, ſonſt wird es ſtarr. Eine Stunde vor dem Anrichten kann nach Belieben ein Glas Wein daran gegoſſen, oder, darnach es viel oder wenig Kraut iſt, zwei bis vier ſäuerliche Aepfel geſchält, in Schnitze verſchnitten und auf das Kraut gelegt werden, daß ſie dämpfen. Vor dem Anrichten werden die Aepfel verrührt und das Kraut wohl unter einander gemacht, daß man nichts ſieht; ſie geben dem Kraut einen guten Geſchmack. Lieben Perſonen den Zwiebelgeſchmack, ſo wird eine Stunde vor dem Anrichten eine Zwiebel recht klein geſchnitten, in Schmalz ganz weiß gedämpft, dann ein Rührlöffel voll Mehl dazu gerührt, ein klein wenig mitgeröſtet, an das Kraut gethan und vollends gekocht.

151. Sauerkraut mit Hecht.

An Faſttagen wird das Kraut mit Butter gekocht; außer dieſen wie gewöhnlich. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hecht abgeſchuppt, gewaſchen, in Stücke zerſchnitten und in Salzwaſſer abgeſotten, dann die Haut davon gethan, die Gräten ſorgfältig herausgenommen und der Hecht in kleine Stücklein verzupft; der Kopf bleibt ganz. Zu zwei Pfund Hecht nimmt man einen halben

Schoppen ſüßen Rahm und vier Loth friſche Butter, läßt ſolche zergehen, rührt dann den ſüßen Rahm daran, thut das Kraut, welches recht eingekocht ſeyn muß, zu dem Rahm und miſcht es wohl unter einander. Nun nimmt man die Schüſſel, in der das Kraut mit zu Tiſche gegeben wird, gibt eine Lage Kraut, dann Hecht und ſo fort, bis alles auf der Schüſſel iſt. Die letzte Lage muß Kraut ſeyn; dann wird der Hechtkopf in die Mitte auf das Kraut geſteckt, geriebenes Semmelmehl darauf geſtreut, mit dünnen Schnitten Butter belegt und in den Bratofen geſtellt, bis das Kraut gelb gebacken iſt. Forellen kann man wie Hechte dazu brauchen.

152. Garnirtes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird wie gewöhnlich gekocht mit Rind- auch friſchem oder gedörrtem Schweinefleiſch und einem Glas Wein, dann ſchneidet man rohes Kraut, wie Sauerkraut, kocht ſolches mit Wein, Weineſſig, Salz und Fett recht weich; inzwiſchen bratet man einen geſpickten Haaſen und kocht einen Hecht in Salzwaſſer ab und thut alle die Gräten heraus. Dann hackt man gekochten Schinken mit ausgegräteten Sardellen fein und beſtreicht ein Kaſſerol mit Butter, beſtreut es mit Semmelmehl, belegt den Boden mit ganzen Kapern, Sardellen und geſchnittenem Schinken. Hierauf Sauerkraut, dann den Haaſen, hierauf das roh gekochte Kraut, dann den Hecht, und auf dieſen wieder Sauerkraut. Nun ſtellt man es auf Kohlen, läßt es anziehen, ſtürzt es um, und trägt es auf den Tiſch.

153. Zuckererbſen.

Den Zuckererbſen zieht man die Fäden ab, wäſcht ſie und läßt in einem Fußhafen Butter heiß werden, thut die Erbſen hinein, nebſt Salz und klein geſchnittenem Peterſilienkraut, und läßt es dämpfen, bis die Erbſen weich ſind, dann wird etwas Mehl eingeſtreut. Hat dieſes angezogen, ſo wird Fleiſchbrühe daran gegoſſen, ein wenig Pfeffer und Ingwer hinein gethan, auch das Fleiſch, dann läßt man es noch eine gute halbe Stunde kochen.

154. Gefülltes Kraut.

Man nimmt einem großen platten Krautskopf die äußern zwölf Blätter behutſam ab, das Herz und die übrigen innern Blätter werden abgeſchnitten und fein gehackt, oder mit dem Wiegemeſſer gewiegt, dann in Butter oder heißem Schmalz in einer meſſingenen Pfanne oder einem Fußhafen gedämpft (denn in einer eiſernen Pfanne wird das Kraut grau), die Blätter werden in kochendem Waſſer eine Minute lang gebrüht, dann behutſam aus dem Waſſer genommen und mit kaltem Waſſer abgeflößt. Man legt ſie auf einen Durchſchlag, daß das Waſſer davon abläuft. Die Fülle wird auf folgende Art gemacht: Zu einem Krautskopf für vier bis ſechs Perſonen nimmt man ein Pfund Kalbfleiſch und vier Loth friſches Nierenfett; gibt es kein Kalbfleiſch, ſo wird Schweinefleiſch genommen, auch kann von übriggebliebenem Braten genommen werden. Das Fleiſch wird fein

gehackt, dann geſalzen und mit Muſcatenblüthe und einer Meſſerſpitzvoll Pfeffer gewürzt, drei Handvoll Semmelmehl wird in Schmalz geröſtet und nebſt dem gedämpften Kraut und gehackten Fleiſch mit fünf Eiern und einer Theetaſſe voll ſüßem Rahm angerührt; hierauf legt man in eine flache Schüſſel sechs Fäden von gedrehtem leinenen Garn über das Kreuz und ſchränkt ſie in der Mitte; das Ende der Fäden muß aber auf jeder Seite über die Schüſſel hinaushängen; auf dieſe Fäden legt man in der Mitte der Schüſſel eines von den größten Blättern, neben herum legt man die übrigen Blätter, ſo daß der Obertheil von jedem Blatt unten auf dem erſten Blatt zuſammenſtößt und die Rippen über ſich ſehen. Die Fülle wird wohl durch einander gerührt und die aufgeſtellten Blätter eingefüllt; dann wird wieder ein Blatt darauf gelegt, die in die Höhe ſtehenden Blätter werden mit den Händen einwärts gedrückt, daß ſie wieder die Form eines Krautkopfs bekommen; nun wird noch ein Blatt darauf gelegt und die Fäden werden oben alle zuſammen gebunden; in einen Fußhafen wird ein Kreuz von dünnen Hölzlein gelegt und der Krautskopf darauf. Nun gießt man ſo viel ſiedende Fleiſchbrühe daran, daß die Brühe halb über den Kopf gehet; der Fußhafen wird mit einer paſſenden Stürze zugedeckt. Man gibt ihm unten und oben Gluth; doch nicht zu ſtark. Der Kopf muß zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röſtet man einen Rührlöffel voll Mehl ſchön gelb in Butter oder Schm.

rührt dieſes mit der Brühe vom Krautskopf an, thut ein wenig Pfeffer und Muscatennuß oder Blüthe hinein, und läßt es aufkochen. Sollte ſich die Brühe zu ſtark eingekocht haben, ſo wird Fleiſchbrühe nachgegoſſen. Wenn man den Kopf anrichtet, hebt man ihn mit einem breiten Schäufelein auf die Schüſſel, ſchneidet die Fäden ab, gießt die Brühe neben herum und gibt ihn zu Tiſche. Man kann ihn mit oder ohne Auflage geben, wie es beliebt.

155. Gefülltes Krant auf kürzere Art.

Es wird ein großes Krauthaupt genommen, demſelben der Dorſchen ausgelößt und das Kraut ausgehöhlt, bis auf die äußerſten drei Blätter; dann in ſiedendem Waſſer, wie das erſt beſchriebene, gebrüht, mit kaltem Waſſer wieder abgeflößet, auf einen Durchſchlag gelegt, daß das Waſſer abläuft; dann wird es auch mit der nämlichen Fülle, wie das Erſtbeſchriebene, gefüllet, zuletzt wird ein Krautblatt darauf gelegt, mit Fäden gebunden und in einem Fußhafen, deſſen Boden unten mit dünnen Speckſcheiben oder dünnen Hölzlein belegt werden muß, mit einem Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe, auf Kohlen geſtellt. Es muß langſam kochen; gibt man oben und unten Gluth, darf es unten nicht zu ſtark ſeyn. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel voll Mehl in Butter oder heißem Schmalz geröſtet, mit der Brühe vom Kraut angerühret, Muſcatenblüthe und Pfeffer hineingethan. Sollte ſich die Brühe zu ſtark eingekocht haben, ſo wird Fleiſchbrühe, oder in deren

Ermangelung ein wenig Waſſer dazu gegoſſen und noch wohl aufgekocht. Bei dem Anrichten werden die Fäden weggenommen, die Brühe neben dem Kopf in der Schüſſel angerichtet, und das Kraut allein oder mit einer Auflage gegeben.

156. Gefülltes Kraut mit Krebſen.

Das Krauthaupt mag nach Belieben mit Blättern, oder ausgehöhlt werden. Die Fülle iſt folgende: Man ſiedet 20 bis 25 Krebſe, nachdem ſie groß ſind, bricht die Schwänze und Scheeren aus und hackt ſie klein, das Uebrige von den Krebſen wird, nachdem der Magen und das Bittere weggethan worden, alles klein geſtoßen und in einem Viertelpfund Butter geröſtet, bis die Butter roth iſt, dann wird ſie durch ein Tuch oder Seiher durchgepreßt, die Hälfte davon wird zur Milch genommen, von zwei Milchbroden wird das Aeußere abgerieben und das Innere in Milch eingeweicht. Wenn die Krebsbutter beſtanden oder hart iſt, wird ſie mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern abgerührt, wenn dieſes geſchehen, ſo wird der Weck feſt ausgedrückt, vier Loth Mandeln werden abgezogen und fein geſtoßen; dann wird alles wohl unter einander gerührt, mit Salz und geſtoßener Muſcatenblüthe gewürzt und das Kraut eingefüllt. Am beſten iſt es, wenn man es in einen Back- oder Bratofen ſtellet. Das Geſchirr, es ſey Kaſſerol oder ein runder irdener Form, wird dick mit Krebsbutter beſtrichen und ſchön gelb gebacken. Zur Brühe nimmt man die noch übrige Krebs-

butter, etwas Muſcatenblüthe und ein wenig Pfeffer. Bei dem Anrichten werden drei Eierdottern an die Brühe gerührt, und das Kraut entweder mit Krebsſchwänzen oder ſonſt feinen Karminaden (Karbonaden) belegt.

157. Krautkuchen zu machen.

Ein Krauthäuptlein wird abgeblättert, die ſtarken Rippen der Blätter davon geſchnitten, dann gewaſchen und mit ſiedendem Waſſer angebrüht. Nun wird das Kraut feſt ausgedrückt und klein gehackt und mit einer gehackten oder fein geſchnittenen Zwiebel in Butter oder Schmalz weich gedämpft, ein Pfund Kalbs- oder Ochſenleber wird geſotten; wenn ſie kalt iſt, auf dem Reibeiſen gerieben, ein Viertelpfund friſches Rinder-Nierenfett, oder noch beſſer vier Loth Mark, oder, wenn dieſes nicht zu haben, ein Viertelpfund friſcher oder dürrer Speck dazu gehackt. Für zwei oder drei Kreuzer Weck wird in Waſſer eingeweicht, dann wird er feſt ausgedrückt, gehöriges Salz, ein wenig Muſcatenblüthe und Pfeffer dazu gethan, und mit vier Eiern und einer Theetaſſe voll ſüßem Rahm wohl unter einander gerührt. Die Bratpfanne oder ein ſonſt beliebiges Geſchirr wird dick mit Butter beſtrichen, das Geſchirr mit ganzen oder gebähten Krautblättern belegt, die Fülle darauf gethan und wieder mit Blättern doppelt belegt. Wenn die obern Blätter zu braun werden ſollten, nimmt man ſie weg, ehe man den Kuchen zu Tiſche gibt. Er wird, wie ein Leberkuchen, im Brat-

oder Backofen gebacken. Es iſt wohl zu merken, daß die Blätter, womit die Fülle bedeckt wird, auch mit Butter beſtrichen werden müſſen.

158. Krautwürſte.

Dieſe gibt man gewöhnlich für ein Abendgemüße. Krautblätter von mittlerer Größe werden in Salzwaſſer ein wenig gebrühet, dann mit kaltem Waſſer abgeflößet, auf einen Durchſchlag gelegt, daß ſie wohl abtrocknen, hierauf werden die Blätter einzeln gefüllet, auf die Art, wie man den Spinat füllet, nur daß man dem Krautblatt die Form einer Bratwurſt gibt. Dieſe Würſte werden alsdann in einem flachen Fußhafen mit guter Fleiſch- oder Krebsbrühe gekocht; nimmt man Fleiſchbrühe, ſo wird Mehl in Butter oder Schmalz geröſtet und eine Viertelſtunde vor dem Anrichten mit der Brühe angerührt, daß es noch kochen kann; iſt es aber Krebsbrühe, ſo wird viel Semmelmehl hineingeſtreut, daß die Brühe dick genug wird; auch ein Löffelvoll Krebsbutter wird, nebſt ein wenig Muſcaten und Pfeffer, hineingethan, und wenn es zuſammen aufkocht, ſo ſind die Würſte fertig. **NB.** Die Fülle wird gemacht, wie zu einem gefüllten Kraut; die Würſte aber werden in Butter gelb gebraten, dann nebſt der Krebs- oder Fleiſchbrühe daran gegoſſen, wenn die Würſte Farbe haben. Die Butter wird abgegoſſen, ehe die Brühe daran kommt.

159. Weißes Kraut mit Rahm.

Man ſchneidet von dem Kraut die ſtarken Rippen ſauber heraus, wäſcht ſolches und brühet es in Salzwaſſer, aber nicht zu weich. Dann wird ein Stück Butter auf Kohlen geſtellt und das gehackte Kraut darinnen gedämpft. Will man es gut machen, ſo ſtößt man drei Loth abgezogene und fein geſtoßene ſüße Mandeln; beliebt dieſes nicht, ſo wird ſtatt der Mandeln feines Mehl in das Kraut geſtreut, dann ſüßer Rahm, oder auch nur gute ſüße Milch an das Kraut gerührt, bis es die rechte Dicke hat. Nimmt man Mandeln, ſo thut man Muſcatenblüthe an das Kraut; nimmt man aber Mehl, ſo wird nur Pfeffer genommen. Wenn das Kraut eine halbe Stunde nach dem Dämpfen gekocht hat, ſo iſt es fertig. Man gibt Karbonaden oder Rolletten zur Auflage.

160. Bayeriſches Kraut.

Für ſechs Perſonen nimmt man zwei große Krautshäupte, ſchneidet es etwas ſtärker, als zum ſauern Kraut; doch nicht zu breit. In einem Fußhafen wird Gans- oder Schweineſchmalz ganz heiß gemacht, und das Kraut, nebſt einer großen Zwiebel, darinnen ganz gelb gedämpft; man muß aber wohl Acht haben, daß ſich das Kraut nicht anlegt. Iſt es weich, ſo wird, nachdem es viel oder wenig Kraut iſt, ein oder zwei Eßlöffelvoll Mehl hinein geſtreut; hat dieſes angezogen, ſo wird ein Glas Wein und ein Schöpflöffelvoll gute

ſiedende Fleiſchbrühe daran gegoſſen, Muſcatenblüthe und Pfeffer daran gethan; geſalzen wird das Kraut, wenn es zum Feuer geſtellt wird. Die Brühe muß ganz kurz ſeyn; auch iſt es gut, wenn ein Stücklein Zucker in einem eiſernen Pfännlein gebrannt und an das Kraut gethan wird, ehe der Wein daran kommt: es erhöhet Farbe und Geſchmack. Wenn das Kraut noch eine halbe Stunde gekocht hat, wird es zu Tiſch gegeben. Man gibt zu dieſem Gemüße halbgebratene junge Tauben, wilde oder zahme Enten, oder halbgeräuchertes Schweinefleiſch, oder Karbonaden von Schweinefleiſch.

161. Rothes Kraut.

Wird auch, wie zum bayeriſchen Kraut, zart geſchnitten, dann ein Glas voll ächter Weineſſig darüber gegoſſen und gehöriges Salz daran gethan. Alsdann wird in einem Fußhafen halb Gans- und halb Rindsſchmalz heiß gemacht und das Kraut weich darinnen gedämpft; auch gießt man einen Schöpflöffelvoll gute Fleiſchbrühe daran, es muß aber das Kraut wohl eingekocht werden. Sollte es nicht ſauer genug ſeyn; ſo wird noch ein wenig Eſſig nachgegoſſen. Vor dem Anrichten wird eine Viertelmaas dicker ſaurer Rahm dazu gethan; iſt dieſer nicht zu haben, ſo wird Mehl, wie bei dem bayeriſchen Kraut, eingeſtreut und mitgedämpft. Bei dem Anrichten werden vier hartgeſottene Eier in der Mitte von einander geſchnitten und in der Mitte des Krauts ein

Stern gelegt; ſo daß das Gelbe unter ſich ſiehet. Der Rand der Schüſſel wird mit Schinken oder Würſten belegt, und an Faſttagen mit Fiſchklößlein.

162. Süßes Kraut auf gemeine Art.

Das Kraut wird geſchnitten, wenn die grünen und unreinen Blätter weggenommen ſind, dann wird es geſalzen und mit ſiedendem Waſſer zum Feuer geſtellt. Wenn es eine Stunde gekocht hat, wird, wenn das Kraut noch viele Brühe haben ſollte, davon abgegoſſen, Hammel- oder Schweinefleiſch dazu gelegt und ein Eßlöffelvoll Kümmel dazu gethan. Will man das Kraut ſchön gelb haben, ſo wird mit dem Mehl, welches man eine Stunde vor dem Anrichten in Schmalz röſtet, ein Stücklein Zucker mitgeröſtet, mit der Brühe vom Gemüße das Mehl angerührt, eine Meſſerſpitz voll Pfeffer hinein gethan und das Kraut noch wohl gekocht.

163. Gefüllter Wirſing.

Man putzet von dem Wirſing die äußern unreinen Blätter ab, ſchneidet die Rippen, wo ſie erhöhet ſind, davon; ſchneidet das Herz zur Fülle aus und brühet die Wirſingsſtöcke in ſiedendem Waſſer; nur muß man Acht haben, daß er nicht zu weich wird, ſonſt zerreißen die Blätter. Die Fülle wird gemacht wie zu den Krautshäuptern. Uebrigens wird der Wirſing auch gekocht und gefüllt wie das Kraut.

164. Wirſing ordinair zu kochen.

Die äußern und unreinen Blätter werden eben ſo, wie zu dem gefüllten Wirſing, abgeputzt, dann zu vier oder ſechs Theilen zerſchnitten, nachdem die Stöcke groß ſind, dann wird der Wirſing gewaſchen und mit ſiedendem Waſſer zum Feuer geſtellt. Ueberhaupt wird jedes grüne Gemüße mit ſiedendem Waſſer zum Feuer geſtellt, es erhält die grüne Farbe beſſer; auch trägt es dazu bei, wenn das Gemüße zugedeckt kochet und nicht zuviel in einen Hafen kommt. Wenn nun der Wirſing gebrüht iſt, legt man ihn auf einen Durchſchlag, flößt ihn mit friſchem Waſſer ab, läßt ihn ablaufen und bereitet unterdeſſen die Brühe. In einem Fußhafen werden mit einem Stücklein Butter ein Paar Kochlöffelvoll Mehl hochgelb geröſtet, dieſes mit Fleiſchbrühe angerührt, Pfeffer und Ingwer hineingethan, dann der Wirſing behutſam hineingelegt; wenn er noch eine gute halbe Stunde gekocht hat, iſt er fertig. Man kann nun nach Belieben das zu dem Gemüße beſtimmte Fleiſch mit dem Wirſing kochen, oder Karbonaden dazu geben.

165. Gefüllter Salat.

Man nimmt großen Kopfſalat, der Bologneſer iſt der tauglichſte dazu, ſchneidet die äußern unreinen Blätter und Wurzeln ab, wäſcht ihn rein und läßt ihn in geſalzenem ſiedenden Waſſer eine Minute kochen, dann legt man den Salat

auf einen Durchſchlag, flößt ihn mit kaltem Waſſer ab, läßt es ablaufen, legt den Salat auf eine flache Schüſſel und breitet die Blätter ſchön aus; das Innere wird gehackt und mit klein zerſchnittenen Zwiebeln in Butter gedämpft. Die Fülle wird wie zu dem gefüllten Kraut gemacht, der Salat mit gefüllet und mit geſchränktem Bind- oder Zwirnfaden gebunden. Nun werden die Salatſtöcklein, eines an das andere, in einen flachen Fußhafen gethan und ſiedende Fleiſchbrühe daran gegoſſen; es darf aber der Brühe nicht viel ſeyn; in einer kleinen Stunde ſind ſie fertig. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden, nachdem es viel oder wenig Salat iſt, ein oder zwei Rührlöffelvoll Mehl in Butter hellgelb geröſtet, mit der Brühe vom Salat ſchön glatt angerührt, Muſcatenblüthe, Pfeffer, auch, wenn es nöthig ſeyn ſollte, Salz daran gethan. Wem es beliebt, der kann auch Krebsbutter daran thun; dann aber wird auch Krebsbutter in die Fülle gethan. Wenn es hinlänglich gekocht hat, wird angerichtet und die Fäden abgeſchnitten. Man kann den gefüllten Salat allein geben, oder mit einer Auflage.

166. Latukenſalat.

Man blättert die Stöcke ab, ſchneidet die größten Rippen heraus, putzet das äußere und obere Grüne an den Blättern weg und wäſcht den Salat rein. Alsdann wird er in geſalzenem Waſſer gebrühet, bis die Rippen weich ſind, und das ſiedende Waſſer ab- und kaltes daran gegoſ-

ſen; aus dieſem wird der Salat wohl ausgedrückt. In einem Fußhafen werden etliche Löffelvoll Mehl in Butter gelb geröſtet, dann mit Fleiſchbrühe angerührt und mit Muſcatennuß, Pfeffer und Salz gewürzt und der Latukenſalat darinnen wohl aufgekocht; auch iſt es gut, wenn man ein Glas Weineſſig dazu nimmt, oder man läßt den Eſſig weg und thut einen halben Schoppen ſauern Rahm dazu und läßt das Gemüße noch eine Viertelſtunde mitkochen. Zu dieſem Gemüße gibt man Lammsfleiſch oder Karbonaden von Schweinefleiſch.

167. Hopfengemüße.

Man ſchneidet oder bricht das untere Harte vom Hopfen ab, wäſcht und brühet ihn in geſalzenem Waſſer weich, läßt das Waſſer durch einen Seiher ablaufen und bereitet unterdeſſen die Soſe dazu. In einem Fußhafen läßt man ein Stücklein Butter zergehen, rührt, nachdem es viel oder wenig Gemüße iſt, ein oder zwei Löffelvoll feines Mehl hinein, röſtet es nur wenig und rührt es mit guter Fleiſchbrühe an, thut Muſcatenblüthe und Ingwer hinein und läßt den Hopfen eine halbe Stunde mitkochen. Gibt man Tauben oder Kalbfleiſch dazu, ſo wird beides vorher abgeſotten, und entweder das Fleiſch vollends mit dem Gemüße gekocht, oder abgebräunt als Karbonaden zur Auflage gegeben.

168. Karviol (Blumenkohl) oder Käßkohl.

Karviol wird geſchält, ſo viel als möglich ganz gelaſſen und mit einem ſpitzigen Meſſer alle kleine Blätter und harte Schaalen herausgenommen. Iſt der Käß groß, werden ſechs bis acht Theile daraus gemacht, iſt er klein, nur vier. Man ſiedet ihn in Salzwaſſer, aber ja nicht zu weich, daß er nicht zerfällt: das ſiedende Waſſer wird ab- und kaltes daran gegoſſen. In einem Fußhafen wird feines Mehl, ſo viel nöthig iſt, in zergangener Butter nur wenig geröſtet; das Mehl muß ganz weiß bleiben. Man rührt es dann mit guter Fleiſchbrühe an, thut Muſcatenblüthe hinein, läßt den gebrühten Käßkohl eine Viertelſtunde kochen und richtet ihn ſchön an. Zur Auflage gibt man gebackene Hühner oder Tauben; auch Karbonaden von Fars (gehacktem Fleiſch).

169. Karviol mit Krebsſoſe.

Der Karviol wird wie bei dem erſtbeſchriebenen hergerichtet. Wenn er gebrüht iſt, wird er auf die Schüſſel gelegt, wo man ihn mit zu Tiſche gibt. Für ſechs Perſonen nimmt man 20 bis 25 Krebſe, ſiedet ſie wie gewöhnlich in Salzwaſſer und bricht die Schwänze und Scheeren aus, die Schaalen werden fein geſtoßen und mit ſechs Loth Butter geröſtet, dann durchgepreßt. Mit einem Stücklein Butter wird ein Kochlöffel voll Mehl ganz weißgelb geröſtet und mit der Krebsbrühe angerührt. Unterdeſſen verwellt man

eine Handvoll vom Sand gereinigte Morgeln, ein Paar Kälberprieſe, auch Trüffeln, wo ſie zu haben ſind; Ochſengaumen iſt auch recht gut darinnen. Die Krebsſchwänze werden der Länge nach von einander geſchnitten; wenn die Morgeln groß ſind, werden ſie auch entzwei geſchnitten; der Ochſengaumen, wie man ihn zu Salat ſchneidet. Dieſes alles wird in der Krebsbrühe gekocht, Salz und Muſcatenblüthe hineingethan. Der Karviol wird gelegt, daß der Käß auswärts ſieht und in die Rundung kommt; das Ragout in der Mitte der Schüſſel angerichtet, die Soſe darüber gegoſſen und läßt ihn dann zugedeckt auf Kohlen aufkochen.

Anmerkung. Mit Rahm wird der Karviol auch öfters an Faſttagen gekocht, die Zurichtung iſt wie bei den Erbſen, nur wird an die Stelle der Fleiſchbrühe ſüßer Rahm genommen, man röſtet aber nur wenig Mehl in Butter ganz weißlicht, rühret es mit Rahm an, läßt ihn unter ſtetem Umrühren ganz aufkochen und richtet die Soſe über den weichgekochten Karviol an. Gehöriges Salz und Muſcatenblüthe darf nicht vergeſſen werden.

170. Karviol mit ſaurer Soſe auf franzöſiſche Art.

Der Karviol wird mit geſalzenem Waſſer und einer Zwiebel, mit Nägelein beſteckt, abgeſotten, dann in Ordnung auf die Schüſſel gelegt.

Unterdeſſen bereitet man folgende Soſe: Es wird ein Rührlöffel voll Mehl mit zergangener Butter ganz weißgelb geröſtet und mit guter Fleiſchbrühe glatt abgerührt, drückt dann ſo viel Saft von einer Citrone hinein, bis die Soſe ſäuerlicht genug iſt, thut geſtoßene Muſcatenblüthe dazu und läßt ſie wohl aufkochen, gießt alsdann die Brühe über den Käßkohl, ſtellt ihn zugedeckt auf Kohlen und läßt ihn noch einmal aufkochen. Man kann ihn mit oder ohne Auflage geben.

171. Karviol mit Reis.

Es wird acht Loth geklaubter Reis gewaſchen und mit ſiedendem Waſſer angebrüht. Nach einer Viertelſtunde wird dieß Waſſer abgegoſſen, und der Reis mit ſüßem Rahm ganz dick abgekocht; man verfertigt unterdeſſen vier Loth Krebsbutter, rührt die Hälfte mit zwei Eiern ab, ſalzt ihn und rührt den Reis auch dazu. Der Karviol wird in geſalzenem Waſſer weich gebrüht — man muß aber acht haben, daß er nicht zu weich wird — alsdann beſtreicht man die Schüſſel mit Krebsbutter, legt den Karviol ſchön in Ordnung, den Käß auswärts, und zwiſchen den Kohl Krebsſchwänze; drei Eier werden wohl verkleppert, ein halber Schoppen ſüßer Rahm dazu gerührt, Salz und Muſcatenblüthe hinein gethan. Der Schüſſelrand wird mit Krebsbutter beſtrichen, mit Reisfülle belegt und dieſe abermals mit Krebsbutter beſtrichen. Ueber den Karviol wird der Rahm gegoſſen, dann die Schüſſel in den Backofen geſtellt

und gebacken. Unter dem Backen wird der Karviol noch einmal mit Krebsbutter beſtrichen. Wenn er ausgebacken hat, wird der Reis mit Krebsſcheeren und Schwänzen beſteckt, und abgekochter Rahm in einer beſondern Schüſſel dazu aufgeſtellt.

172. Bohnen auf allgemeine Art zu kochen.

Dieſe werden wie die Zuckererbſen abgezogen, nach Belieben geſchnitten und dann gewaſchen, geſalzen und mit ſiedendem Waſſer zum Feuer geſtellt. Wenn ſie weich ſind, wird das Waſſer ab- und ſiedende Fleiſchbrühe daran gegoſſen, etliche Löffelvoll Mehl im heißen Schmalz wohl gelb geröſtet, mit Fleiſchbrühe angerührt und an die Bohnen nebſt Pfeffer gethan; wie auch geſchnittenes Peterſilien- oder Bohnenkraut. Nun läßt man ſie noch eine Stunde kochen. Bei den Bohnen iſt zu bemerken, daß ſie ſchmackhafter werden, wenn man das Waſſer nicht abgießt, ſondern das Fleiſch mitkocht.

173. Bohnen zu dämpfen.

Wenn die Bohnen abgezogen ſind, werden ſie ganz klein geſchnitten, dann in einem Fußhafen mit friſchem heißgemachten Schmalz wohl zugedeckt auf Kohlen gedämpft. Wenn ſie bald weich ſind, wird etwas Mehl hineingeſtreut, und ein wenig Pfeffer und Salz, wie auch feingeſchnittenes Peterſilien- oder Bohnenkraut. Mit

dieſem läßt man die Bohnen noch eine Viertelſtunde dämpfen, rührt ſie etlichemal um, daß ſie nicht anbrennen; dann gießt man gute Fleiſchbrühe daran und läßt ſie einkochen; ſie dürfen wenig Brühe haben.

174. Bohnen mit Milch.

Dieſe werden, wie die andern Bohnen, zum Feuer geſtellt, nur daß man, anſtatt der Fleiſchbrühe, ſiedende Milch daran gießt, auch werden die Bohnen nicht zu ſtark geſalzen; man thut etwas mehr Pfeffer daran. (Peterſilien- und Bohnenkraut bleibt weg.)

175. Skorzonerie-Wurzeln.

Man ſchabt das Schwarze von den Wurzeln ab, ſpaltet ſie nach der Länge, dann rührt man einen Löffelvoll Mehl mit lauem Waſſer daran, thut einen Eßlöffelvoll Weineſſig dazu und legt die Wurzeln hinein, ſo werden ſie ſchön weiß bleiben; dann wäſcht man ſie heraus und ſtellt ſie mit kalter Fleiſchbrühe zum Feuer. Wenn ſie weich ſind, röſtet man feines Mehl in Butter ganz weißlicht, rührt das Mehl mit der Brühe an, thut ein wenig Muſcatenblüthe hinein und läßt es mit den Wurzeln noch eine halbe Stunde kochen. Nach Belieben kann man auch die Wurzeln mit Waſſer zum Feuer ſtellen; dann müſſen die Wurzeln geſalzen, und wenn ſie weich ſind, das Waſſer abgegoſſen werden. Dann wird das mit Butter geröſtete Mehl mit Fleiſchbrühe angerührt und die

Wurzeln noch eine halbe Stunde darinnen gekocht. Junge Hühner, Tauben oder Kalbfleiſch wird vorher zur Hälfte, dann aber mit den Wurzeln vollends gar gekocht. Haberwurzeln werden auch auf die nämliche Art gekocht.

176. Eingemachte Bohnen zu kochen.

Man ſtellt einen Hafen mit recht weichem Waſſer zum Feuer, wenn dieſes ſiedet, ſo wirft man die Hälfte Bohnen, ſo man kochen will, hinein. Wenn die Bohnen anfangen zu kochen, thut man die andere Hälfte dazu und läßt ſie eine Stunde im Brühwaſſer kochen, gießt dieſes ab und wieder kochendes Waſſer daran und läßt ſie noch eine halbe Stunde kochen; gießt dann das Waſſer abermals ab und die ſiedende Fleiſchbrühe daran, legt das Fleiſch auch zu dem Gemüße, thut eine Meſſerſpitzvoll Pfeffer hinein und Bohnen- oder Peterſilienkraut, auch nach Belieben eine Zwiebel, röſtet etliche Löffelvoll Mehl in Schmalz wohl gelb, rührt es mit der Brühe vom Gemüße an und läßt es noch eine halbe Stunde kochen, ſo ſind ſie fertig.

177. Gedörrte Bohnen.

Die gedörrten Bohnen werden Nachts zuvor, wenn man ſie kochen will, in einen geräumigen Hafen gethan und kaltes weiches Waſſer darüber gegoſſen. Ehe man ſie zum Feuer ſtellt, wird das Waſſer abgegoſſen und wieder friſches hinzugethan, man muß aber ſtarkes Feuer haben, damit

die Bohnen in Sud kommen. Sind ſie weich ſo wird das Waſſer ab- und Fleiſchbrühe daran gegoſſen und wie friſche Bohnen gekocht.

178. Gelbe Rüben.

Die Rüben werden geſchabt, halb Fingers lang und ſo dick als ein Schwefelhölzlein geſchnitten und dann gewaſchen. In einem Kaſſerol oder Fußhafen wird ein Stücklein Butter oder Schmalz heiß gemacht und die Rüben, nebſt einer ganzen Zwiebel und Salz, gedämpft. Wenn ſie faſt weich ſind, wird, nachdem es viel oder wenig Rüben ſind, ein oder zwei Löffel voll Mehl hinein geſtreut und mitgedämpft. Man muß die Rüben etlichemal ſchütteln, daß ſie nicht anbrennen, dann wird Fleiſchbrühe daran gerührt und mit Pfeffer und Ingwer gewürzt noch eine halbe Stunde gekocht. Auch kann man die Rüben gleich mit Fleiſchbrühe zum Feuer ſtellen, und eine halbe Stunde vor dem Anrichten Mehl in Butter oder Schmalz gelb röſten, mit Fleiſchbrühe oder von der Rübenbrühe anrühren, ſo an das Gemüße ſchütten und noch eine halbe Stunde kochen laſſen. Bei den gelben Rüben iſt zu merken, daß die Zwiebeln bei dem Anrichten weg bleiben.

179. Weiße Rüben.

Die Rüben werden abgeſchält, nach Belieben geſchnitten, dann gewaſchen und in einen Seiher gethan, daß das Waſſer wieder abläuft. Unterdeſſen wird in einem Fußhafen Schmalz heiß ge-

macht, ein Stücklein ſchwarzes Brod, oder noch beſſer Brodrinden, darinnen braun geröſtet, dann die Rüben, nebſt gehörigem Salz, dazu gethan und auf Kohlen gedämpft, bis ſie weich ſind; die Rüben müſſen fleißig umgeſchüttelt werden, daß ſie nicht anbrennen. Sind ſie ſchön braun, ſo wird Mehl hinein geſtreut, man läßt ſie noch dämpfen, bis das Mehl angezogen hat. Dann wird Fleiſchbrühe daran gegoſſen, aber nicht zu viel, die Rüben müſſen kurze Soſe haben; nun thut man Pfeffer hinein und läßt es mit einander kochen. Bei dem Anrichten bleibt die Brodrinde weg.

180. Regensburger oder Pfetter- (Fett-) Rüben.

Dieſe werden geſchabt und in friſches Waſſer gelegt, bis alle geſchabt ſind, damit ſie nicht grau werden. Dann werden ſie gewaſchen, in einem Fußhafen Schmalz heiß gemacht und die Rüben darin gedämpft. In einem kleinen Pfännlein wird nur eine halbe welſche Nuß groß Schmalz heiß gemacht und ein halber Eßlöffelvoll geſtoßener Zucker hinein gethan, dann beides mit einander gerührt, bis es ſchäumt und braun wird; dann wird es zu den Rüben gethan, dieſe umgeſchüttelt und noch eine Stunde gedämpft; alsdann ein Eßlöffelvoll Mehl hineingeſtreut, und wenn dieſes angezogen hat, Fleiſchbrühe daran gegoſſen, ein wenig geſtoßener Pfeffer hinein, auch Salz und das halbgeſottene Fleiſch dazu gethan. Dann werden die Rüben noch ſo lange gekocht, bis das Fleiſch weich

iſt. Schweinefleiſch iſt das beſte dazu. NB. Wenn die Rüblein groß ſind, werden ſie geſpalten; die Kleineren aber bleiben ganz

181. Weiße Rüben auf gemeine Art.

Man ſchabt und ſchneidet die Rüben, dann werden ſie gewaſchen und mit ſiedendem Waſſer zum Feuer geſtellt. Wenn ſie ein wenig eingekocht ſind, wird das Fleiſch dazu gethan. Eine Stunde vor dem Anrichten wird Schmalz heiß gemacht und ein bis zwei Löffelvoll Mehl hinein geröſtet. Es muß aber wohl gelb ſeyn, dann hinein gethan und auf Kohlen wohl eingekocht werden.

182. Erdbirnen (Kartoffeln) auf franzöſiſche Art.

Die Erdbirnen werden geſchält, in Plätzlein geſchnitten und gewaſchen; dann wird in einem Fußhafen ein Stücklein Butter heiß gemacht, etliche feingeſchnittene Zwiebeln hinein gethan, und dieſe ganz weiß gedämpft, alsdann werden die Erdbirnen dazu gethan und dieſe mitgedämpft, bis ſie weich ſind. Dann wird ein wenig Mehl hinein geſtreut, wenn dieſes angezogen hat, wird ſiedende Milch daran gegoſſen und noch eine Viertelſtunde gekocht. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern mit etwas kalter Fleiſchbrühe, oder in Ermangelung deſſen kaltes Waſſer daran gegoſſen und mit verrührt, dann an die Erdbirnen gerührt und zu Tiſch gegeben.

183. Erdbirnen in Fleiſchbrühe.

Die Erdbirnen werden geſchabt oder geſchält, dann nach Belieben zu Schnitzen oder Plätzlein geſchnitten, gewaſchen, mit ſiedendem Waſſer angebrüht und zugedeckt, bis ſie etwas abgeſtanden ſind, dann kommt die rohe Brühe weg und die Erdbirnen bekommen eine weiße Farbe; dann wird das Waſſer ganz ab und gute ſiedende Fleiſchbrühe daran gegoſſen, zum Feuer geſtellt, und Sellerie-wurzeln, Salz, wenn es noch nöthig ſeyn ſollte, und geſtoßener Ingwer hinein gethan. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten wird mit einem Stücklein Butter ein guter Rührlöffelvoll ſchönes Mehl ganz weißgelb geröſtet, mit der Erdbirnſoſe ſchön glatt abgerührt und wohl aufgekocht. Die Erdbirnen müſſen aber in Acht genommen werden, daß die Schnitze ſchön ganz bleiben.

184. Auf andere Art.

Die Erdbirnen werden nach Belieben geſchabt oder geſchält, dann zu Schnitzen oder Plätzen geſchnitten und mit geſalzenem Waſſer zum Feuer geſtellt. Wenn ſie weich ſind, wird das Waſſer abgegoſſen und die gekochten Erdbirnen in die Schüſſel angerichtet, worinn man ſie zu Tiſche gibt. Vorher wird in einem guten Stück Butter entweder eine Handvoll fein gehacktes Peterſilienkraut oder ein Paar klein geſchnittene Zwiebeln geröſtet und über die Erdbirnen geſchüttet, und man läßt ſie ſo mit über Kohlfeuer anziehen. Auf die

Schüſſel thut man einen Schöpflöffelvoll Fleiſch-brühe. Auch werden die Erdbirnen mit geröſtetem Semmelmehl geſchmälzt; dann bleiben aber die Zwiebeln weg.

185. Auf noch andere Art.

Sie werden nach Belieben geſchält oder geſchabt, dann zu vier Schnitzen geſchnitten und in geſalzenem Waſſer geſotten; es muß aber Achtung gegeben werden, daß ſie nicht zerſieden. Im Kochen bekommen ſie einen ſtarken Schaum; dieſer muß abgeſchöpft werden. Wenn ſie weich ſind, werden ſie in einen Seiher geſchüttet, daß das Waſſer abläuft. Hierauf röſtet man in einem Fußhafen mit einem guten Stück Butter ein oder zwei Rührlöffelvoll Mehl, nachdem es Kartoffeln ſind, weißgelb, thut kleingeſchnittenes Peterſilienkraut dazu und rührt es mit einem Schöpflöffelvoll guter Fleiſchbrühe an, thut auch ein wenig Ingwer und gute Fleiſchbrühe hinein, läßt die Kartoffeln darinnen aufkochen, rührt ſie nicht, ſondern rütfelt nur das Geſchirr. Wenn es bei dem Anrichten an Salz fehlen ſollte, wird noch etwas hineingethan, die Soſe aber mit zwei Eierdottern legirt. Die Kartoffeln, auf dieſe Art gekocht, haben beinahe den Geſchmack von Artiſchoken.

186. Erdbirn-Mus.

Es werden ohngefähr zehn bis zwölf Erdbirnen geſchabt und zu Schnitzen geſchnitten, dann gewaſchen und mit ſiedendem Waſſer angebrüht;

wenn das Waſſer lau wird, gießt man es ab und ſiedende Fleiſchbrühe darüber, aber nicht zu viel. Wenn die Erdbirnen weich ſind, werden ſie ganz verrührt und mit Fleiſchbrühe angerührt, wie ein dicker Mus; wenn es an Salz fehlen ſollte, wird es vorher geſalzen, dann angerichtet und mit geröſtetem Semmelmehl oder Zwiebeln geſchmälzet. Mit Milch wird ein Mus auf die nehmliche Art gekocht und mit geröſteten Zwiebeln geſchmälzet.

187. Erdbirnen ſauer zu kochen.

Hiezu werden, darnach man wenig oder viel Gemüße hat, ein oder zwei groſe Zwiebeln in Schmalz gedämpft. Wenn die Zwiebeln weich, aber nicht gelb ſind, werden ein oder zwei Rührlöffelvoll Mehl ganz gelb mitgeröſtet, mit Fleiſchbrühe und Eſſig zu gleichen Theilen das Mehl angerührt; wenn die Soſe aufgekocht iſt, werden die vorher abgeſottenen Erdbirnen geſchält und in Plätzlein geſchnitten, nebſt ein wenig Pfeffer und Almodegewürz in die Soſe gethan, und wenn ſie eine Viertelſtunde gekocht haben, angerichtet.

Geröſtete Erdbirnen habe ich nicht beſchrieben; doch wer ſie verbeſſern will, thut geriebenen Käß oder klein geſchnittenen Häring darunter.

188. Kürbis in Milch zu kochen.

Man ſchält den Kürbis, thut die Kerne heraus und ſchneidet ihn in kleine Stücklein, alsdann läßt man ihn mit geſalzenem Waſſer weich kochen,

mit ohngefähr einem halben Pfund Reis; kocht dieſen eben ſo in Waſſer weich, gießt das Waſſer vom Kürbis ab und treibt ihn durch ein Haarſieb oder Durchſchlag, thut dann das Durchgetriebene zu dem Reis, rührt gute ſüße Milch, oder noch beſſer ſüßen Rahm, ſo viel nöthig iſt, daran, und läßt ein Stück Butter, eines Hühnereies groß, mitkochen. Bei dem Anrichten wird Zucker und Zimmt darauf geſtreut.

189. Kürbismus auf andere Art.

Der Kürbis wird, wie der erſtbeſchriebene, geſchält und die Kerne herausgenommen, dann klein geſchnitten und in einem Fußhafen mit einem Stück Butter gedämpft; auch wird eine Handvoll fein gehacktes Peterſilienkraut mitgedämpft. Wenn der Kürbis nicht Saft genug hat, wird ein wenig ſiedendes Waſſer daran gegoſſen, damit er weich kochen kann. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten thut man eine Handvoll unzeitiger Traubenbeeren hinein und läßt es ſo lange kochen, bis die Beeren weich ſind, dann wird das Mus geſalzen und angerichtet. Melonen- und Kukummernmus wird eben ſo gekocht.

190. Rüben-Marmelade mit Rinds-Karbonade.

Die geſchälten weißen Rüben werden gewaſchen und auf einem Krauthobel fein gehobelt. In einem Fußhafen wird Schmalz heiß gemacht, mit einigen Stücklein Zucker werden die Rüben

hineingethan und ganz weich darinnen gedämpft. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird etwas ſchönes Mehl in die Rüben geſtreut; hat dieſes angezogen, wird Fleiſchbrühe daran gegoſſen und eine Meſſerſpitzvoll Pfeffer hineingethan; man läßt ſie wohl einkochen, treibt ſie durch einen Durchſchlag und ſtellt die Schüſſel auf Kohlen. Zur Auflage nimmt man ein Stücklein Rindfleiſch vom Riemen, ſpickt ſolches nach der Länge, beſtreut es mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüthe, ſtellt ein Kaſſerol oder einen Fußhafen mit Schmalz oder Butter auf Kohlen, dämpft in Scheiben geſchnittene gelbe Rüben darinnen, legt ein Stücklein rohes Schinkenfleiſch hinein, das geſpickte Rindfleiſch darauf und läßt es zugedeckt dämpfen. Das Fleiſch darf nicht zu weich werden. Iſt es fertig, ſo wird es auf eine Schaale gelegt, daß es kalt werde; dann ſchneidet man es in Scheiben, beſtreicht ſie mit Butter und bräunet ſie ſchön auf dem Roſt beim Kohlfeuer ab. Die gelben Rüben werden durch den Durchſchlag getrieben und mit einem Theelöffel kleine Tupfen auf die weißen Rüben gemacht, ſo werden ſie marmorirt ausſehen. Das Fleiſch wird auf den Schüſſelrand gelegt. Karbonaden von Schweinefleiſch ſind die ſchicklichſten dazu.

191. Spargel auf gewöhnliche Art.

Wenn die Spargelſtengel abgeſchabt und abgeſchnitten ſind, ſo bindet man von dem Dicken acht bis zehn Stengel, von dem Dünnen aber eine ganze Handvoll zuſammen in Büſchel, macht in

einer meſſingenen Pfanne oder in einem Fußhafen Waſſer ſiedend, ſalzt es wohl und läßt den Spargel darinnen ſieden, bis er weich wird, nur darf er nicht zu weich werden, damit die Köpfe nicht abfallen. Von dem ſiedenden Waſſer wird hierauf etwas ab- und kaltes daran gegoſſen, daß man ihn mit der Hand herausnehmen und auf einen Durchſchlag oder Brett legen kann, damit das Waſſer abläuft. Auf die Schüſſel, worauf er angerichtet wird, ſchneidet man Butter, ſtreuet etliche Eßlöffel voll geſiebtes Semmelmehl, dann etwas geſtoßenen Ingwer und ein wenig Muſcatenblüthe darauf und gießet einige Löffelvoll Fleiſchbrühe und zwei Eßlöffelvoll Spargelbrühe darüber; dann legt man den Spargel in der Ordnung darauf, deckt die Schüſſel zu und läßt ihn auf der Kohlpfanne aufkochen. Die Soſe muß dicklicht ſeyn. Auf den Spargel werden verlorne Eier geſetzt, deren Verfertigung weiter unten bei No. 447 beſchrieben wird.

192. Spargel in einer Citronenſoſe.

Der Spargel wird wie gewöhnlich geſotten; auf die Schüſſel, worin er auf den Tiſch gegeben wird, legt man ihn in Ordnung, gießt einen Löffel voll Fleiſchbrühe daran und erhält ihn zugedeckt auf der Kohlpfanne warm. Darauf nimmt man ſechs Loth Butter, läßt ſie blos auf den Kohlen in einem meſſingenen Pfännlein oder in einem Fußhäfelein zergehen, rührt ein Paar Rührlöffel voll feines Mehl hinein, welches aber ganz weiß bleiben

muß; dann rührt man dieß Mehl mit Fleiſchbrühe recht glatt ab, drückt den Saft von einer Citrone hinein, thut geſtoßene Muſcatenblüthe dazu und läßt die Soſe auf Kohlen aufkochen. Bei dem Anrichten werden vier Eierdottern mit abgezogen und über dem Spargel angerichtet. Die Soſe muß dicklicht ſeyn und darf nicht über das Weiße gehen; blos die Köpfe werden damit übergoſſen. Zur Auflage werden goldene Schnitten, gebackene Kälberpriese oder Krebswürſtlein gegeben.

193. Gebackener Spargel.

Hiezu nimmt man ſchönen großen Spargel, ſchneidet das Weiße ganz ab, nimmt acht Loth feines Mehl, rührt ſolches mit zwei Eiern in einem Gläslein Wein an, wie einen Omelettenteig, tunkt den Spargel, der aber vorher in Salzwaſſer abgebrüht ſeyn muß, in den Teig und bäckt ihn in Schmalz ſchön gelb.

194. Spargel-Erbſen zu kochen.

Den Spargel-Erbſen werden die Fäden abgezogen, wie den Zuckererbſen; nur müſſen ſie gebrochen werden, ſo lange ſie noch jung ſind und ſich biegen laſſen, dann werden ſie gewaſchen und mit Butter in einem Fußhafen auf Kohlen geſtellt, damit ſie dämpfen; auch wird eine Handvoll klein gewiegtes oder gehacktes Peterſilienkraut mitgedämpft; auch werden die Spargelerbſen gleich geſalzen. Wenn ſie weich ſind, wird Mehl hineingeſtreut, wenn das Mehl angezogen hat, wird

Fleiſchbrühe daran gegoſſen und ein wenig Muſcatenblüthe und Pfeffer hineingethan; dann läßt man ſie noch eine halbe Stunde kochen. Man kann nach Belieben Lammsfleiſch oder junge Tauben mitkochen, oder als Auflage nach Belieben Karbonaden darauf geben.

195. Ausbrech-Erbſen.

Wenn die Erbſen ausgebrochen ſind, werden ſie gewaſchen und auf einen Durchſchlag gelegt, daß ſie ablaufen; ſind die Schoten noch recht jung, ſo können ſie abgezogen, klein geſchnitten und mitgekocht werden. Kocht man junge gelbe Rüben dazu, ſo werden dieſe geſchabt und mit einem Stücklein Butter in einem Fußhafen, nebſt gehörigem Salz und einem Büſchel Peterſilienkraut, zugedeckt gedämpft. Wenn die Erbſen weich ſind, wird ein kleiner Rührlöffel voll Mehl in die Erbſen geſtreut; wenn das Mehl ein wenig mit angezogen hat, wird ein Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran gegoſſen, das dazu beſtimmte Fleiſch dazu gelegt und mitgekocht, junge Hühner, Tauben oder Lammsfleiſch; man würzet es mit Pfeffer oder Muſcatennuß, läßt die Brühe kurz mitkochen und gibt es zu Tiſche. Gibt man die Erbſen ohne Fleiſch für ein Beieſſen, ſo werden zwei Eierdottern mit einem Eßlöffel voll ſüßem Rahm gekleppert und an die Soſe gerührt; dann aber dürfen die Erbſen nicht mehr kochen. Das Peterſilienkraut wird bei Seite gelegt.

196. Brockel-Erbſen auf eine andere Art.

Dieſe dämpft man ohne gelbe Rüben, ſalzt ſie auch nicht, thut blos die ausgebrochenen Erbſen und einen Büſchel Peterſilienkraut, nebſt einem Stück Butter, in einen Fußhafen und deckt dieſen mit einem paſſenden Deckel zu. Wenn die Erbſen weich ſind, wird feines Mehl, ſo viel man mit drei Fingern faſſen kann, hinein geſtreut; hat dieſes ein wenig angezogen, ſo wird ſiedender ſüſſer Rahm dazu gegoſſen, ein wenig Zucker und Muſcatenblüthe dazu gethan, und bei dem Anrichten ein Paar Eierdottern mit abgezogen. Zur Auflage gibt man gebackene Schnitten.

197. Sau- oder große Bohnen.

Die Saubohnen von der rechten Art müſſen Daumenbreite Kerne haben; ſind ſie noch jung und zart, ſo werden die Fäden, wie bei den andern Bohnen, abgezogen, klein geſchnitten, im Salzwaſſer weich gebrüht, abgegoſſen und mit kaltem Waſſer abgeflößt; alsdann läßt man in einem Fußhafen ein gutes Stück Butter zergehen, thut einen Löffelvoll Mehl mitröſten und eine Handvoll Peterſilienkraut, rührt es mit guter Fleiſchbrühe an, thut geſtoßenen Pfeffer dazu und Salz, wenn es noch fehlen ſollte, läßt die Saubohnen eine Stunde mitkochen, und legt das Fleiſch, wenn es vorher ſchon abgeſotten worden, dazu; es bekommt einen beſſern Geſchmack.

198. Saubohnen auf eine andere Art.

Haben die Saubohnen ihre vollkommenen Kerne, ſo bricht man ſie aus, ſchält die äußere dicke Haut davon ab und verwellt die innern Kerne im Salzwaſſer; wenn ſie weich ſind, werden ſie mit kaltem Waſſer abgeflößt. Man bereitet alsdann eine Butterſoſe, wie zum Käßkohl oder Spargel, und läßt die Kerne darinnen aufkochen, oder, wenn es beliebt, eine Rahmſoſe, dazu machen. Es iſt die Vorſchrift folgende: Wenn die Kerne im Salzwaſſer verwellt ſind, thut man ein Stücklein Butter in einen Fußhafen; wenn er zergangen iſt, dämpft man die Bohnen darinnen, ſtreuet nur etliche Meſſerſpitzenvoll feines Mehl hinein und einige klein zerſchnittene Schalotten-Zwiebeln, läßt es zuſammen dämpfen, gießt den ſüßen Rahm daran, aber nicht zuviel, denn die Soſe muß kurz ſeyn. Man thut geſtoßene Muſcatenblüthe hinein und läßt es wohl aufkochen. Bei dem Anrichten werden die Bohnen erſt geſalzen und mit drei Eierdottern abgezogen. Zur Auflage nimmt man nach Belieben. NB. Der Rahm wird geſotten und dann erſt daran gegoſſen.

199. Sauerampfer-Gemüße.

Der rundblätterige franzöſiſche iſt der beſte dazu, doch kann man auch den andern nehmen. Er wird, nachdem er geklaubt iſt, gewaſchen, wohl ausgedrückt und klein gehackt, dann wieder feſt ausgedrückt, damit die Säure davon kommt

Hierauf wird Semmelmehl und ſchönes Mehl zu gleichen Theilen in Butter hellgelb geröſtet; wenn das Mehl gelb iſt, wird der Sauerampfer auch mit geröſtet; iſt dieſes geſchehen, ſo wird ein halber Schoppen ſaurer Rahm und etwas Fleiſchbrühe daran gethan, und wenn das Gemüße wohl aufgekocht iſt, angerichtet. Man kann zur Auflage gebackene oder verlorne Eier oder Karbonaden geben.

200. Gemüße vom aufgeſchoßenen Salat.

Wenn der Salat ganz aufgeſchoſſen iſt und Stengeln getrieben hat, werden dieſe abgeſchnitten, die äußere Schale oder Haut abgezogen und in Fingers lange Stücklein geſchnitten; man bindet ſie dann, wie den kleinen Spargel, in Büſchlein und verwellt ſie im Salzwaſſer; alsdann läßt man ſie in einem Seiher ablaufen und kocht die Stengel wie Hopfen oder kleinen Spargel.

201. Zwiebeln auf franzöſiſche Art zu kochen.

Hiezu ſind Birnzwiebeln am beſten. Man nimmt ſie von einerlei Größe, ſchält ſie und ſchneidet ſie über die Queere entzwei, läßt in einem Fußhafen ein Stück Butter heiß werden, legt eine Zwiebel an die andere, ſalzt ſie und läßt ſie zugedeckt auf Kohlen dämpfen. Wenn ſie weich gedämpft ſind, wird geſiebtes Semmelmehl hinein geſtreuet; wenn dieſes angezogen hat, wird ein

Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran gegoſſen und eine Meſſerſpitze voll Pfeffer dazu gethan. Wer das Saure liebt, nimmt zwei Theile Fleiſchbrühe und einen Theil Eſſig, alsdann läßt man die Zwiebeln zugedeckt noch eine halbe Stunde kochen. Wer mit Schinken verſehen iſt, legt ein Stücklein Schinken bei; es gibt den Zwiebeln einen guten Geſchmack.

202. Champignons zu kochen.

Man ſchält die Champignons, ſchneidet die innern Stiele davon, ſchält auch das Schwarze ab und wäſcht ſie rein, legt ſie in's Waſſer und thut ein wenig Weineſſig darunter, ſo bleiben ſie weiß. Dann läßt man ſie eine Viertelſtunde in geſalzenem Waſſer kochen, gießt das Waſſer ab, läßt die Schwämme in einem Seiher ablaufen und dämpft ſie in einem Fußhafen mit einem Stück Butter und fein geſchnittenem Peterſilienkraut, und wenn es beliebt, auch mit einigen kleingeſchnittenen Schalottenzwiebeln. Wenn die Champignons weich gedämpft ſind, wird ein Kochlöffel voll Mehl hineingeſtreut; wenn dieſes angezogen hat, wird Fleiſchbrühe daran gegoſſen, Muſcatenblüthe und Citronenſaft hineingethan, und läßt ſie noch eine halbe Stunde kochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern an die Soſe gerührt.

203. Morgeln zu füllen.

Hiezu nimmt man große friſche Morgeln, ſchneidet die Stiele ab, wäſcht ſie und läßt ſie eine Viertelſtunde in geſalzenem Waſſer kochen, gießt es ab und läßt ſie in einem Seiher ablaufen. Ein Theil davon wird klein gehackt und mit einer Handvoll Semmelmehl und klein gehacktem Peterſilienkraut in Schmalz oder Butter geröſtet; man würzt es mit geſtoßener Muſcatenblüthe, Pfeffer und Salz, rührt es mit zwei Eiern an und füllt die Morgeln damit. Alsdann werden ſie wie Fleiſch- oder Butterklößlein in Fleiſchbrühe gekocht. Nach Belieben kann man eine Butterſoſe daran machen und die Morgeln als ein Beieſſen geben. Dann werden Kalbspriese und auch Kalbsknochen mitgekocht, die Prieſe aber vorher abgeſotten und in Plätzlein geſchnitten; alsdann ſchön angerichtet; das Fleiſchwerk in die Mitte der Schüſſel und die Morgeln in der Ordnung herum.

204. Stockmorgeln.

Man löſet mit einem ſpitzigen Meſſer die Stiele heraus, gibt aber acht, daß ſie nicht zerbrechen; dann werden ſie aus etlichen Waſſern ſauber herausgewaſchen; läßt ſie über den Seiher ablaufen und dämpft die Morgeln mit einer Handvoll kleingehacktem Peterſilienkraut in Butter. Wenn ſie gedämpft ſind, wird Mehl darauf geſtreut; hat dieſes angezogen, gießt man einen Schoppen Fleiſchbrühe daran, thut geſtoßene Muſ-

catenblüthe, Ingwer und noch ein wenig Salz dazu; man läßt ſie noch eine halbe Stunde kochen und gibt ſie zu Tiſche.

NB. An Faſttagen nimmt man an die Stelle der Fleiſchbrühe Waſſer, und läßt noch ein Stücklein Butter mitkochen.

205. Brätlinge zuzurichten.

Zunächſt putzt man die Brätlinge, ſchneidet die Stiele ab und ſchabet ſie reinlich; ſchneidet ſie, wenn ſie groß ſind, in zwei oder auch in vier Stücklein, legt ſie in friſches Waſſer und wäſcht ſie, wenn ſie eine Weile darinnen gelegen, wieder heraus, legt ſie in eine Schüſſel und würzt ſie wohl mit Pfeffer, Ingwer und Salz. Dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, die Brätlinge hinein geſchüttelt und gerührt, bis ſie weich und lind werden. Die Brätlinge geben zwar an ſich ſelbſt viele Brühe, man darf daher keine daran gießen; wenn ſie aber weich ſind, wird die Brühe abgegoſſen und ein gut Stück Butter in die Pfanne gethan, ſo werden ſie ſchön ſchaumig. Alsdann richtet man die Brätlinge mit ſammt der Butter an.

206. Weiße Pfifferlinge.

Man putzt die Pfifferlinge auf das reinlichſte, wäſcht und läßt ſie in ein geſalzenes Waſſer thun; dann ſeihet man ſie ab, drückt ſie aus, damit das Bittere davon kommt, legt ſie in eine Schüſſel, ſtreuet Kümmel, Pfeffer und noch etwas Salz

darauf, ſchwinget ſie einigemal und macht dann in einer Pfanne Schmalz heiß, röſtet ſie darinnen und ſeihet das Fett ab, richtet ſie in eine Schüſſel an und ſtreuet Pfeffer darauf.

207. Gelbe Pfifferlinge.

Man putzt und reinigt ſie, wie die vorher beſchriebenen, läßt ſie auch in geſalzenem Waſſer eine Minute kochen und ſeihet ſie ab; wenn ſie abgelaufen ſind, werden ſie ausgedrückt und klein gehackt; dann in Schmalz geröſtet. Iſt dieſes geſchehen, ſo thut man ſie in einen Fußhafen, gießt entweder Fleiſchbrühe und Eſſig oder Milch daran. Werden ſie ſauer gemacht, ſo röſtet man kleingeſchnittene Zwiebeln mit. Mit Milch werden die Zwiebeln weggelaſſen. Wenn noch Salz fehlen ſollte, wird bei dem Anrichten geholfen. Auch werden die Pfifferlinge auf folgende Art gekocht: Man putzt, wäſcht und ſalzt ſie, gießt ſiedendes Waſſer darüber und läßt ſie ablaufen, ſtreuet ſie mit Salz und Pfeffer ein, ſchüttelt ſie wohl untereinander und beſtreicht einen Roſt mit Butter, die Pfifferlinge auch, und bratet ſie auf Kohlen. Man betupft ſie unter dem Braten einigemal mit Butter, damit ſie ſchön ſaftig werden, und wendet ſie um, damit ſie auf beiden Seiten röſch werden, dann ſind ſie fertig.

208. Mangold-Stiele.

Dieſe müſſen von dem weißen breiten Mangold ſeyn; ſie werden abgezogen, Fingerslang und

Fingersbreit geſchnitten, gewaſchen und in Salzwaſſer geſotten, abgegoſſen und in kaltem Waſſer abgeflößt. Alsdann verfertigt man eine gute Butter- oder nach Belieben ſaure Soſe dazu, und läßt darinnen die Stiele wohl kochen, dann ſind ſie fertig.

209. Endivien-Salat als Gemüße.

Wenn die Endivie gelb iſt, ſo wird ein Stock dreimal zerſchnitten, rein verleſen und gewaſchen, in Salzwaſſer gebrüht, aber nicht lange, damit er nicht zu weich wird. Das Brühwaſſer wird dann ab- und kaltes Waſſer daran gegoſſen; die Endivie wird nur leicht ausgedrückt. Für ſechs Perſonen wird vier Loth Butter genommen, den man nur zergehen aber nicht heiß werden läßt, und rührt einen kleinen Löffelvoll Mehl hellgelb hinein, rührt dieſes mit einem Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe glatt an, thut Muſcatenblüthe und ein wenig geſtoßenen Ingwer daran, läßt die Endivie darinnen eine halbe Stunde kochen und gibt ihn für ein Abendgemüße. Zur Auflage gibt man gebackene junge Hühner oder Tauben, oder auch nur gebackene Weckſchnitten.

Anmerkung. Cichorienkeime werden eben ſo gekocht; nur muß man dieſe nach dem Brühen in kaltes Waſſer legen, damit das Bittere herausgezogen wird.

Verſchiedene Sachen zu Gemüßen.

210. Gebackene Karbonaden (Karminaden).

Man rührt zwei Eier mit einem Stücklein Butter in einem Pfännlein über dem Feuer, bis ſie geſtehen, dann nimmt man ein Pfund recht fein gehacktes, oder noch beſſer, geſchabtes Kalbfleiſch, ein Paar Loth Rindsmark oder vier Loth friſches Nierenfett, hackt das Fleiſch und die Eier noch einmal mit durch, thut das Gehackte in eine Schüſſel, zwei Handvoll Semmelmehl dazu, ſalzt es, thut eine Meſſerſpitzvoll Muſcatenblüthe hinein und rührt es mit drei friſchen Eiern an. Iſt es zur Spargelzeit, ſo ſchneidet man den Kopf vom großen Spargel ab, ſchabt das Weiße, ſpaltet es und brühet es; aber nicht zu weich. Gibt es keinen Spargel, ſo werden Skorzoneriwurzeln genommen. Man ſchneidet die Wurzeln in die Länge und Breite, wie die Rippen an den Kalbs=Karbonaden, alsdann ſtreuet man Semmelmehl auf ein Backbrett, formirt von der Fülle Karbonaden, ſteckt die Wurzel oder den Spargel ſo, daß man glaubt, es wäre Bein, dann beſtreut man die Karbonaden mit ein wenig mit Salz vermiſchtem Semmelmehl und bäckt ſie in Schmalz ſchön gelb.

211. Polletten (Fricadellen.)

Man hackt ein Pfund Kalb- oder auch Rindsfleiſch; auch kann man übrig gebliebenen Braten dazu nehmen, hackt dieſes mit vier Loth Mark oder ſechs Loth friſchem Nierenfett klein, weicht einen Kreuzerweck in Milch oder Waſſer ein, drückt ihn wieder feſt aus und rührt ihn mit drei Eiern zu dem Gehackten, reibt auch eine Zwiebel auf dem Reibeiſen zu dem Fleiſch, ſchneidet Citronenſchaalen recht klein und thut Salz, geſtoßene Muſcatenblüthe, auch ein wenig Pfeffer hinein, rührt es wohl durch einander und formirt Polletten. Die Form iſt, wem ſie nicht bekannt ſeyn ſollte, dieſe: Man macht runde Fleiſchklößlein in beliebiger Größe, drückt dieſe platt, beſtreut ſie mit ein wenig Semmelmehl und bäckt ſie ſchnell in Schmalz.

212. Gebackene junge Hühner oder Tauben.

Wenn die jungen Hühner oder Tauben ſauber geputzt und gewaſchen ſind, werden ſie in vier Theile geſchnitten, geſchränkt und in geſalzenem Waſſer eine Viertelſtunde geſotten, dann auf einen Seiher gelegt, daß ſie ablaufen und kalt werden. Zu einem Huhn nimmt man zwei Eierweiß, ſchlägt dieſe zu einem ſteifen Schnee, daß es ausſieht wie ein Schneeballen. Vorher wird etwas Semmelmehl mit Salz und geſtoßener Muſcatenblüthe vermengt, die Hühner oder Tauben werden damit beſtreut und dann im Schmalz gebacken. **NB.** Die

Dottern von den Eiern werden auch unter den Schnee gerührt, wenn er ſteif iſt, und damit das Huhn beſtrichen, bevor man es beſtreut.

213. Gebackene Kalbsohren.

Die zuvor gebrühten und ſauber geputzten Ohren werden im Salzwaſſer, Gewürz und Kräutern weich geſotten, und wenn ſie weich ſind, auf einen Durchſchlag gelegt, damit ſie ablaufen und kalt werden. Unterdeſſen wird der Teig dazu auf folgende Art gemacht: Zu zwei Kochlöffel voll Mehl werden drei Eier genommen, das Mehl wird geſalzen und mit den Eiern ſchön glatt angerührt; ſollte er zu dick ſeyn, ſo wird noch Milch dazu genommen, doch muß er etwas dicker ſeyn, als der Omelettenteig; auch kann man, wenn man das Grüne liebt, gehacktes Peterſilienkraut oder Schnittlauch hineinthun. Die abgekochten Ohren werden darinn umgekehrt und im Schmalz gelb gebacken.

Anmerkung. Die Kalbsſchwänze werden eben ſo gebacken, auch die Kalbsfüße; nur daß dieſe im Salzwaſſer ohne Kräuter geſotten werden. Die ſtärkſten Gebeine kommen weg.

214. Gebackene Kalbsfüße auf eine andere Art.

Man macht einen Schoppen Milch in einer Pfanne ſiedend, rührt über dem Feuer ſo viel feines Mehl hinein, bis es ein feſter Teig iſt, ſetzt die Pfanne vom Feuer weg und ſchlägt den Teig

ganz glatt, thut eines Eies groß friſche Butter hinein, daß ſich der Teig von der Pfanne los ſchält; nimmt ihn in eine Schüſſel, läßt ihn abkühlen, ſchlägt ſechs Eier, eines um das andere, hinein, wie man ihn in der Dicke haben muß: nämlich in der Dicke, wie zu Strauben. Die Kalbsfüße werden in geſalzenem Waſſer ganz weich gekocht, die ſtärkſten Gebeine kommen weg; wenn die Füße kalt ſind, werden ſie im Teig umgekehrt und im Schmalz gebacken. Man muß ſie fleißig im Schmalz rütteln, damit ſie auflaufen und ſich in der Pfanne nicht anhängen. Sobald ſie auf beiden Seiten glatt ſind, werden ſie auf geſchnittenes Brod gelegt und warm aufgeſtellt.

215. Gebackenes Kalbsgekrös.

Wenn das Gekrös geſchleimt und recht geputzt iſt, ſchält man die Drüßen heraus und ſiedet das Uebrige im geſalzenen Waſſer und Gewürzkräutern weich; drückt das Waſſer feſt aus, und ſchneidet es zu Stücklein in der Größe eines Thalers, kehrt die Stücke in einem geklepperten Ei um, miſcht ſchönes Mehl und Semmelmehl zu gleichen Theilen, mengt gehöriges Salz und ein wenig geſtoßenen Pfeffer darunter, überſtreut damit die Stücklein und bäckt ſie ſchnell in Schmalz.

216. Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird abgehäutet, und der Länge nach zu halb Fingersdicken Schnitten geſchnitten und in ſüße Milch gelegt. Ehe ſie gebacken wer-

den, nimmt man ſie aus der Milch, trocknet ſie ab, miſcht unter ſchönes Mehl eine Meſſerſpitze-voll Pfeffer und etliche geſtoßene Gewürznägelein, kehrt die Leber darinnen um und bäckt ſie ſchnell in Schmalz. Dann legt man die Stücke auf geſchnittenes Brod und überſtreut ſie mit Salz. Die Leber kann zu vielen Gemüßen gegeben werden.

217. Geröſtete Leber.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaſchen, zu Fingersdicken Stücklein geſchnitten und wie bei der gebackenen Leber in ſüße Milch gelegt. Alsdann läßt man in einem flachen Fußhafen Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch und trocknet ſie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, mengt Semmelmehl und ſchönes Mehl zu gleichen Theilen unter einander, thut eine Meſſerſpitzvoll geſtoßenen Pfeffer und ein wenig Kräuterpulver darunter, kehrt die Leber darinnen um und läßt ſie auf ſtarken Kohlen ſchnell gelb werden; dann wird ſie mit ein wenig Salz beſtreut.

218. Nierenſchnitten.

Eine übrig gelaſſene Kalbsniere wird, nebſt dem daran befindlichen Fett und einigen Schalottenzwiebeln, fein gehackt, für einen Kreuzer Milchbrod gerieben und dieſes in einer Schüſſel, nebſt geſchnittener Citronenſchaale, Salz und ein wenig Muſcatenblüthe, mit vier Eierdottern gut unter einander gerührt; das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geſchlagen und unter die Maſſe gerührt,

ſo viel ein Eiweiß ausmacht, wird zurück behalten, um die Weckſchnitten damit zu beſtreichen. Dann wird ein Weck zu dünnen runden Schnitten gemacht; dieſe zuerſt mit Eierweiß, dann die Fülle Fingersdick darauf geſtrichen und in Schmalz hellgelb gebacken. Sie können zu feinern Gemüßen als Auflage, oder auch in einer Soſe gegeben werden. Die Soſe iſt wie folget: Man thut einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und ein Stücklein Butter in einen flachen Fußhafen, thut zwei Eßlöffelvoll weißes Semmelmehl und Muſcatenblüthe dazu, läßt die Schnitten darinnen aufkochen und gibt ſie für ein Beieſſen. Vom Hirn kann man die Schnitten eben ſo machen: Das Hirn wird ausgeadert, blos die Maſſe muß etwas ſtärker ſeyn; auch kann man ſtatt der Citronenſchaalen Peterſilienkraut und Schnittlauch nehmen.

219. Gefüllte Kalbsohren.

Die zuvor gebrühten und ſauber geputzten Ohren werden im Salzwaſſer mit etwas Gewürzkräutern weich geſotten; wenn ſie kalt ſind, werden ſie inwendig mit gekleppertem Ei beſtrichen und mit Fülle nach Belieben gefüllt. Nun drückt man die Ohren ein wenig zuſammen, kehrt ſie in einem gekleppertem Ei um, beſtreut ſie mit Semmelmehl und bäckt ſie im Schmalz ſchön gelb heraus.

220. Netz-Würſte.

Ein Pfund Kalbfleiſch vom Schlegel, zwei Loth Mark oder vier Loth friſches Nierenfett wird

klein gehackt, ein Kreuzerweck in Waſſer einge-weicht, feſt ausgedrückt und mit dem Fleiſch noch einmal durchgehackt; dann wird ein wenig gedörr-ter Thymian hinein gerieben, Salz, geſchnittene Citronenſchaalen und ein wenig Muſcatennuß oder Blüthe dazu gethan. Man rührt es mit drei Ei-ern an, ſchneidet ein friſches Kalbsnetz in zwei Fin-ger lange und zwei Finger breite Stücke, füllt von der Maſſe hinein, ſteckt ſie mit ſpitzigen Zweck-lein zu und bratet ſie in einem flachen Fußhafen in Butter ſchön gelb. Dieſe Würſte gibt man zum Gemüße oder als Beieſſen.

221. Kuheiter.

Wenn das Eiter rein gewaſchen iſt, wird es geſalzen und mit kaltem Waſſer zum Feuer geſtellt; es darf beinahe einen ganzen Tag kochen, bis es recht weich wird; doch muß man nachſehen, daß es nicht zu weich wird. Iſt es fertig, ſo wird es auf ein flaches Geſchirr gelegt, das Schwarze und Fette, ſo an unterſchiedlichen Stellen daran hängt, wird weg und das Eiter in dünne Plätz-lein geſchnitten. Nun mengt man ſchönes Mehl und Semmelmehl zu gleichen Theilen unter ein-ander, thut Salz und Pfeffer darunter, kehrt die Plätzlein darinnen um und bäckt ſie in Schmalz. Auch kann man die Plätzlein nur mit Butter be-ſtreichen, oder mit vermengtem Mehl beſtreuen und auf dem Roſt braten.

222. Karbonaden von Kalbfleiſch.

Man nimmt hierzu nicht allzudicke Kalbsrippen, klopft ſie wohl, daß ſie mürbe werden, ſchabt das Fleiſch von den Rippen zurück, damit man das Bein beſſer anfaſſen kann. Dann legt man ſie in einen flachen Fußhafen, oder auch in eine flache Pfanne, ſalzt ſie und übergießt ſie mit heißem Schmalz oder zergangener Butter. Leidet es die Zeit, ſo läßt man ſie ein wenig ſtehen; dann ſetzt man den Fußhafen auf Kohlen, beſtreicht ſie unter dem Braten einigemal mit Butter, daß ſie nicht trocken werden und ſchön ſaftig bleiben, beſtreuet ſie auf beiden Seiten mit Semmelmehl, miſcht etwas Pfeffer darunter und läßt ſie ſchön gelb braten.

223. Karbonaden auf franzöſiſche Art.

Die Kalbsrippen werden, wie die erſt beſchriebenen, zugerichtet, dann macht man folgende Fülle dazu: Man hackt einige Schalottenzwiebeln, ein Stücklein gedörrten Speck, auch etwas Peterſilienkraut klein, weicht ein Milchbrod in's Waſſer, drückt es wieder feſt aus und hackt es mit dem Speck und den Zwiebeln durch. Man thut dann das Gehackte in eine Schüſſel, rührt es mit zwei Eiern an, ſalzt es und thut geſchnittene Citronenſchaalen, ein wenig Muſcatennuß und Pfeffer darunter, macht es wohl unter einander und überſtreicht jede Rippe auf beiden Seiten halb Fingersdick mit der Fülle, dann ſchneidet man

weißes Papier, in der Größe der Karbonaden, beſtreicht ſolches mit Butter, belegt es mit ganz dünn geſchnittenen Speckſcheiben, dann das Fleiſch darauf und wieder Speck, wickelt das Papier zu, umwindet es mit Faden und bratet ſie langſam auf dem Roſt. Bei dem Anrichten werden die Fäden abgeſchnitten und die Karbonaden mit ſammt dem Papier auf die Schüſſel gelegt. Auf die nämliche Art kann man auch die Karbonaden ohne Fülle, blos in Papier eingewickelt, machen. Man beſtreicht das Fleiſch dick mit Butter, beſtreuet es mit Semmelmehl und mit vermengtem Kräuterpulver, krebt oder ſteckt mit einigen Nadeln das Papier feſt zu, beſtreicht unter dem Braten das Papier noch einmal mit Butter, daß es nicht anbrennt. Das Bein läßt man herausſtechen; wenn ſie fertig ſind, werden die Nadeln herausgezogen und die Rippen mit ſamnut dem Papier zu Tiſche gegeben.

224. Karbonaden von Schweinfleiſch.

Dieſe werden wie die vom Kalbfleiſch zugerichtet; wenn ſie geklopft, gewaſchen und geſalzen ſind, übergießt man ſie auch mit Butter oder heißem Schmalz, läßt ſie ſtehen, ſo lange es die Zeit leidet, dann werden ſie mit Pfeffer vermengtem Semmelmehl beſtreut und auf dem Roſt oder im Fußhafen auf Kohlen ſchön gelb gebraten.

225. Karbonaden von Hammelfleiſch.

Dieſe ſind viel härter und zäher als die vom Kalbfleiſch, und werden im Fußhafen am beſten. Man richtet ſie her, wie die Rippen vom Kalbfleiſch; klopft ſie aber ſtärker und gießt unter dem Braten immer ein wenig Waſſer nach und läßt ſie zugedeckt dämpfen, aber nicht ſieden, ſie müſſen mürbe werden, ohne viel Soſe zu haben. Wenn ſie faſt fertig ſind, beſtreut man ſie auch mit Semmelmehl und läßt ſie ſchön gelb werden.

226. Grillirter Braten zum Gemüße.

Von Schwein= Hammel= oder Kalbsbraten werden Stücklein geſchnitten, wie es der Braten erlaubt; dieſe werden mit Butter beſtrichen, mit vermiſchtem Semmelmehl, Pfeffer und Salz beſtreut, auf dem Roſt gebraten und zum Gemüße gegeben.

227. Gebackene Weckſchnitten.

Von einem Milchbrode oder anderm Weck wird die äußere Rinde abgerieben und der Weck in Fingerslange Stücklein geſchnitten. Dann kleppert man zu einem Weck zwei Eier, rührt eine Theetaſſe voll ſüße Milch darunter, legt die Weckſchnitten hinein, damit ſie recht weich darinnen werden. Nun wird in einem Pfännlein Schmalz heiß gemacht, die erweichten Weckſchnitten mit einem Fiſchſchäufelein in das Schmalz gelegt und

ſchön hellgelb gebacken. Dieſe Schnitten ſind zu allen feinen Gemüßen zu gebrauchen.

228. Gebackene Krebſe auf gefülltes Kraut.

Dieſe Krebſe werden in geſalzenem Waſſer geſotten; dann macht man die Schaalen von den Krebſen ab, ſchneidet die Füße neben weg und ſchälet die Scheeren und Schwänze ab, man muß ſich aber in Acht nehmen, damit das Untertheil ſammt dem Schwanze an einander bleibt. Das Unreine und der Magen wird weggethan und folgender Teig dazu gemacht: Zu einem Eßlöffel voll feinem Mehl wird ein Ei genommen, das Mehl wird geſalzen und fein gehacktes Peterſilienkraut und Schnittlauch hineingethan, mit ſüßer Milch und den Eiern angerührt, damit der Teig in der Dicke iſt, wie zu gebackenen Kälberfüßen. Die Krebſe werden darinnen umgekehret und in heißem Schmalz unter beſtändigem Rütteln gelb gebacken.

Paſteten.

229. Farſe oder Gehäck zu Paſteten mit oder ohne Geflügel.

Will man eine Paſtete von zahmem oder wildem Geflügel, wozu man ein Gehäck braucht, ſo nimmt man die Leber und den Magen von dem Geflügel, ſchneidet das Harte von dem Magen weg, wäſcht beides rein und läßt es in einer Handvoll in Würfel geſchnittenem Speck, nebſt einem Paar in Viertheile geſchnittener Zwiebeln, ein wenig dämpfen; dann läßt man das Fett davon ablaufen, hackt alles klein und thut Semmelmehl, Eier und ein Paar Löffelvoll ſüßen Rahm, ein wenig Pfeffer, Muſcatenblüthe und etwas geſchnittene Citronenſchaalen dazu, und rührt alles gut unter einander. Dieſes Gehäck wird in den Paſteten unten und oben hinzufüllen genommen.

230. Speck-Farſe.

Ein halb Pfund Speck, ein halb Pfund Kalbsleber, vier Loth Sardellen, eben ſo viel Kapern, eine halbe Handvoll Schalottenzwiebeln und die Schaale von einer halben Citrone wird ſo fein als möglich gehackt und mit Wein oder

auch mit Weineſſig angerührt, damit es wie ein dickes Mus iſt; dann wird es mit Salz, geſtoßenem Pfeffer und Nägelein gewürzt, wohl untereinander gerührt und zur Farſerie gebraucht.

231. Farſe oder Fülle von Kalbfleiſch.

Man nimmt ein Pfund Kalbfleiſch vom Schlegel, läßt es eine Viertelſtunde ſieden, hackt es mit vier Loth Mark, oder mit einem Viertelpfund ein wenig verwelltem Rindernierenfett klein, das Fleiſch und Fett muß aber wieder kalt ſeyn, ehe es gehackt wird. Ferner werden zwei Eßlöffelvoll Kapern und etwas Citronenſchaale mitgehackt; dann thut man Salz, Muſcatenblüthe und eine gute Handvoll Semmelmehl dazu, rührt das Gehackte mit drei Eiern und zwei Eßlöffelvoll Weineſſig an, und gebraucht dieſe Farſe zu großen oder kleinen Paſteten.

232. Farſe zu Stockfiſch-Paſteten.

Von zwei Kreuzerwecken wird das Aeußere auf dem Reibeiſen abgerieben, der Weck in Milch eingeweicht, dann wieder feſt ausgedrückt, eine kleine halbe Handvoll Schalottenzwiebeln und etwas Peterſilienkraut wird klein gehackt und mit dem Weck in Butter gedämpft. Iſt dieſes geſchehen; ſo ſchlägt man zwei Eier daran und noch zwei Eierdottern, rührt den Weck wohl untereinander, thut Salz und Muſcatenblüthe dazu. Der Boden zu der Paſtete wird von Butterteig gemacht.

233. Aufgeſetzte Paſteten.

Man nimmt einen von den beſchriebenen Teigen, macht zwei Theile daraus, einen zum Boden, den andern zum Deckel. Den, der zum Boden gehört, läßt man etliche Meſſerrücken dicker, der aber zum Deckel wird etwas dünner ausgewörgelt und um zwei Fingerqueer größer. Den Teig zum Boden ſchneidet man nach der Schüſſel, worauf die Paſtete zu Tiſch gegeben wird, oval oder rund, legt ihn auf das Blech, worauf er gebacken werden ſoll, und beſtreicht den Boden am Rande herum mit verklepperten Eiern, ſchneidet drei Fingerbreite Streifen vom Teig und leget ſie auf den beſtrichenen Rand. Will man die Paſtete leer backen und erſt nachher einfüllen; ſo legt man auf den Boden derſelben eine Serviette oder zuſammen geballtes Papier, beſtreicht obige Stücken wieder mit Eiern und ſchlägt den Deckel alſo darüber. Man drückt die Enden des Deckels neben herum auf die drei Fingerbreiten Streifen, doch nicht zu feſt auf; da, wo der Deckel über die zuſammengeballte Serviette gewölbt in die Höhe geht, beſtreicht man den Teig mit Eiern, legt darauf ein Band oder einen Kranz von Teig rings herum, ſchneidet in dieſes Band mit einem Meſſer allerhand Verzierungen. Auf der Seite aber, wo das Band zuſammen geht, legt man von Teig eine Blume oder ein Herz, welches auch zuvor mit Eiern beſtrichen werden muß, damit ſie kleben bleibt. Von dem übrigen Teig wird entweder ein Plätzlein ausge-

wörgelt, zierlich ausgeſchnitten und auf den Deckel gelegt, oder man ſchneidet Blumen oder Laubwerk aus dem Plätzlein und legt es auf den Deckel, beſtreicht dann die ganze Paſtete mit Eiern; hernach erſt muß man außen am Rand eine kleine Oeffnung machen, um mit einem unten und oben abgeſchnittenen Federkiele die Paſtete aufzublaſen. Wenn ſie aufgeblaſen iſt, wird die Oeffnung wieder geſchwind zugedrückt, mit einem heiß gemachten Meſſer der Rand an der ganzen Paſtete außen herum hübſch gleich geſchnitten und alle vier Fingerbreit mit dem heißen Meſſer kleine Schnitte hineingemacht, die Paſtete in den Ofen geſtellt und ſchön gelb gebacken. Will man aber in die Paſtete, ehe ſie gebacken wird, Fleiſch oder Geflügel füllen, ſo muß vorher eine von den zuvor beſchriebenen Farſen gemacht, der Boden der Paſtete damit beſtrichen, die Hühner oder das dazu bereitete Fleiſch darauf gelegt, wieder mit Farſe bedeckt und die Paſtete eben ſo ausgemacht werden, wie oben beſchrieben worden iſt. Zu einer Paſtete für acht Perſonen rechnet man ein und ein halb Pfund Butter.

234. Fleiſch und Geflügel zu Paſteten zuzubereiten.

Alles zahme Geflügel, als Kapaune, Enten, Hühner und Tauben, müſſen Tags vorher, ehe man ſie brauchen will, abgeſtochen werden, damit es recht abkühle, denn wenn das Geflügel kaum getödet worden und gleich gebraucht wird, bleibt es zähe. Die Kapaunen und Hühner werden,

wenn ſie abgeſtochen ſind, ſammt den Federn etliche Stunden in friſches Waſſer gelegt, dann erſt gebrüht; die Tauben werden gerupft und nicht gebrüht; die Enten gerupft und dann erſt gebrüht. Alles Geflügel, wenn es gerupft und gebrüht iſt, muß ausgenommen, ſauber gewaſchen und in friſches Waſſer gelegt werden. Denn, wenn dieſes nicht geſchieht, behält es einen widrigen Geſchmack. Das Geflügel, wie auch das Lamms- und Kalbfleiſch, muß, wenn es zu Paſteten gebraucht werden ſoll, zerhauen oder zerſchnitten, nochmals gewaſchen, mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzt und ſo lange, bis es zu ſieden anfängt, dabei gelaſſen werden. Hernach wird es abgeſchäumet, vom Feuer gethan und abgegoſſen, dann wird es zuerſt in Butter gedämpft, mit Mehl beſtreut, Wein und Fleiſchbrühe daran gegoſſen, Salz und eine ganze Zwiebel mit Nelken beſteckt, nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe, Citronenſchaalen und Plätzlein. Wenn das Fleiſch abgekocht iſt, wird es aus der Brühe heraus genommen und in die Paſteten gelegt; die Brühe aber, darinnen das Fleiſch halb ausgekocht worden, wird davon zur Paſtete hergerichtet.

235. Geblätterter Butterteig zu Paſteten.

Man nimmt ein Pfund von dem feinſten Mehl auf ein Nudelbrett oder in eine Schüſſel, thut zwei Meſſerſpitzenvoll Salz dazu, nimmt ein Pfund ausgewaſchene Butter, ſchneidet ohngefähr vier Loth davon in das Mehl, reibt es mit dieſem

ab, wie man eine in der Hand abgeriebene Suppe zu machen pflegt, ſchlägt zwei ganze Eier oder vier Eierweiß mit einem Trinkglasvoll Wein, oder zwei Eßlöffelvoll Brantwein und ein kleines Trinkglasvoll Waſſer, oder auch nur Waſſer allein, ab, und rührt das Mehl damit an. Von dem Mehl wird, was zum Wirken und Auswörgeln nöthig iſt, von dem Pfund zurückbehalten. Es iſt ein Hauptvortheil bei dem Blätterbutterteig, daß nicht mehr Mehl als Butter dazu genommen wird, der Teig darf nicht feſt gemacht werden. Die Probe iſt, wenn man mit dem Finger auf den Teig drückt, daß er wieder aufgehet, nun wird er ausgewörgelt. Auf der einen Seite wird der Butter geſchnitten, die andere Hälfte des Teigs wird darüber geſchlagen; man muß aber Acht haben, daß der Butter in einer Gleiche iſt, an keinem Ort dicker oder dünner liegt. Wenn der Teig ausgewörgelt iſt, wird er vierfach zuſammengeſchlagen und wieder ausgewörgelt. Bei dem zweiten Auswörgeln iſt zu beobachten, daß der Teig nicht über die Queere zu liegen kommt, dieß hindert im Aufgehen. Wenn er viermal zuſammen geſchlagen und ausgewörgelt worden iſt, iſt der Teig fertig und leidet es die Zeit, ſo iſt es gut, wenn der Teig ein Paar Stunden ruht. Macht man große Paſteten, ſo wird er kleinen Fingersdick ausgewörgelt; zu kleinen Paſtetlein nur ein Paar Meſſerrücken dick, ſo auch zu Torten. Wenn dieſes alles beobachtet wird, wird es nie fehlen; nur muß ich noch bemerken, daß man mit dem Teig

nicht zu lange umgehe, und wenn es heiß iſt, ihn im Keller bearbeite.

236. Geriebener Butterteig.

Man nimmt 24 Loth feines Mehl, ſalzt es und reibt ein halbes Pfund Butter mit ab, ſchlägt drei Eierdottern daran, gießt ein Trinkglasvoll Wein oder ſo viel ſüße Milch daran, rührt es wohl durch einander, wirkt den Teig auf dem Nudelbrett und wörgelt ihn aus, ſchlägt ihn etlichemal wie den Butterteig übereinander und gebraucht ihn zu kleinen Paſtetlein oder Torten. **NB.** Bei den Torten nimmt man vier Eßlöffelvoll geſtoßenen Zucker zu 24 Loth Mehl.

237. Allgemeiner Butterteig.

Man nimmt zu einem Pfund von feinem Mehl zwei Meſſerſpitzenvoll Salz, ſchneidet vier Loth Butter in das Mehl, reibt ihn ab, bis man nichts mehr von dem Butter ſiehet. Alsdann wird er mit Waſſer zu einem gelinden Teig angemacht und ausgewörgelt, ein halb Pfund Butter zu dünnen Schnitten darauf geſchnitten und wie der andere Butterteig viermal übereinander geſchlagen, ſo iſt er fertig. Dieſen Teig nimmt man zu großen Paſteten.

238. Gehackter Butterteig.

Man nimmt ein halb Pfund Butter und ein halb Pfund Mehl auf ein Hackbret, ſalzt es ein wenig und hackt es ſo lange, bis ſich der Teig

an das Hackmeſſer anhängt, dann thut man ihn in eine Schüſſel, nebſt zwei Eßlöffelvoll ſüßen Rahm, eben ſo viel Wein und zwei Eierdottern, wirkt den Teig zuſammen, und läßt ihn etliche Stunden ruhen und ſtehen, bis er wieder ſteif iſt, dann wird er ausgewörgelt und zu Torten oder Paſteten gebraucht. Dieſes iſt einer der ſchönſten Butterteige.

239. Hefenpaſtete.

Man nimmt acht Loth Mehl in eine Schüſſel, rührt es mit zwei Eßlöffelvoll dicker Bierhefen und einem Glasvoll lauwarmem ſüßen Rahm oder Milch, ohngefähr wie einen Spatzenteig an und ſtellt ihn in die Wärme. Wenn der Teig gegangen iſt, werden 24 Loth baieriſches Gewicht Mehl, ein Viertelpfund zerlaſſener Butter und drei Eier, welche in lauwarmem Waſſer erwärmt ſeyn müſſen, nebſt gehörigem Salz, zu dem Teig gerührt und mit dem Rührlöffel, oder noch beſſer mit der Hand, gearbeitet, bis er ſich von der Schüſſel ſchält. Dann wird er in die Wärme geſtellt, daß er gehen kann; iſt er gegangen genug, ſo werden zwei Laiblein daraus gewirkt, eins zum Boden der Paſtete, das andere zum Deckel. Das Blech wird mit Mehl beſtreut, die Paſtete rund oder oval formirt und wie bei dem Blätterbutterteig mit Papier oder einem Tuch ausgefüllt. Der Deckel muß nicht angeſpannt werden, weil er gern zerreißt; dann wird die Paſtete mit einem geklepperten Ei beſtrichen und

ſchön gelb gebacken. Wenn ſie aus dem Ofen kommt, wird der Deckel abgeſchnitten, das Tuch oder Papier heraus genommen und mit dem dazu bereiteten Fleiſch, oder Geflügel, oder Ragout gefüllt und zu Tiſch gegeben.

240. Markpaſtete.

Man rührt ein Viertelpfund von Splittern gereinigtes Mark wohl ab, ſtößt vier Loth abgezogene Mandeln und vier Loth Zucker fein, reibt die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeiſen dazu, thut eine Handvoll Semmelmehl dazu und rührt es mit ſieben Eiern wohl ab. Dann wird ein tiefer Form mit Butter beſtrichen, mit geriebenem Butterteig belegt und die Maſſe eingegoſſen. Nun wird der Deckel von Butterteig darüber gemacht, mit Ei beſtrichen und in gute Hitze gebracht. Auch macht man dieſe Markpaſteten in kleinen Formen; die großen wie die kleinen werden mit Zucker beſtreut, wenn man ſie zu Tiſche gibt.

241. Teig zu großen Paſteten.

Zu einer großen Paſtete rechnet man drei Pfund ſchönes Mehl, thut ſolches in eine Schüſſel, ſalzt es und reibt es mit 18 Loth Schmalz ab, bis man ſiehet, daß das Schmalz gut in das Mehl gerieben iſt. Alsdann gießt man laues Waſſer daran, anfangs nicht allzuviel, denn man kann nachgießen. Der Teig darf nicht zu weich werden. Nun wird er gewirkt, bis er ſchön glatt iſt; man

theilt ihn in zwei Theile und formirt die Paſtete, wie ſchon bekannt iſt. Denen Perſonen, die im Paſtetenaufſetzen noch nicht geübt ſind, dienet zur Nachricht, daß man den Teig zum Boden der der Paſtete nicht zu dünn auswörgelt, ihn ſchön rund oder oval ſchneidet, wie es beliebt. Der Boden wird in der Mitte mit Fars (farce) belegt, oder auch mit Semmelmehl beſtreut. Das Fleiſch, Wildpret oder Geflügel wird in Portionen geſchnitten und rein gewaſchen, in eine irdene Schüſſel gelegt, eine Handvoll Semmelmehl, gehöriges Salz, geſtoßene Muſcatenblüthe, Ingwer und einige Eßlöffelvoll Kapern darauf geſtreuet, das Fleiſch mit dieſen Sachen wohl unter einander gemenget und ſchön in die Paſteten geſchlichtet; dann ſo viel Wein oder Eſſig an das Fleiſch gegoſſen, daß es nur angefeuchtet wird. Oben werden auf das Fleiſch Zwiebelſcheiben gelegt und der Deckel darauf verfertigt. Der Rand an der Paſtete darf nur drei Finger breit ſeyn; auch iſt es hauptſächlich nöthig, darauf zu ſehen, daß der Rand recht dicht angedrehet wird, dieß geſchieht, wie man einen Platz eindrehet, weil ſonſt die Soſe alle in den Ofen laufen würde. Wenn die Paſtete eine kleine Stunde im Ofen gebacken, iſt es nöthig, daß man oben ein Stücklein, ſo groß als ein Sechskreuzerſtück herausſchneidet, ſonſt würde die Paſtete berſten. Auch muß man durch dieſe Oeffnung noch etwas Soſe, welche aber warm gemacht ſeyn muß, durch einen Trichter gießen. Wenn ſie noch eine Stunde gebacken hat, iſt ſie fertig. Auf die Heizung des

Backofens kommt alles an: iſt der Ofen zu heiß, ſo wird das Fleiſch und die Paſtete ausdörren; iſt der Ofen zu kalt, ſo wird das Fleiſch nicht weich werden; ſie muß in mittlerer Hitze gebacken werden.

242. Paſtete von Wildpret.

Hiezu nimmt man ein gebeiztes Wildpret, ſo viel man nöthig hat, und häutet es ab; iſt es Wildpret vom Schlegel oder Zämer (Zimmer), ſo wird es auf allen Seiten fein geſpickt. In einem Fußhafen wird der Boden mit dünn geſchnittenen Speckſcheiben belegt, das Wildpret darauf, dann mit Salz, geſtoßenen Nägelein und Pfeffer gewürzet, etliche zerquetſchte Wachholderbeeren dazu gethan und auf Kohlen geſtellt, daß es dämpft. Wenn das Wildpret eine Stunde gedämpft hat, wird ſchwarzes Brod gerieben, das geriebene Brod mit Mehl vermengt und nebſt fein geſchnittenen Schalotten oder andern Zwiebeln beſtreut. Dann läßt man es noch ſo lange dämpfen, bis das Mehl dunkelgelb iſt. Alsann wird ein Glas Wein, ein Glas Weineſſig und zwei Gläſer voll Waſſer daran gegoſſen, fein geſchnittene Citronenſchaale und Saft dazu gethan, wie auch etliche Lorbeerblätter. Wenn das Wildpret noch eine halbe Stunde gekocht hat, wird es vom Feuer geſtellt. Das Fleiſch wird heraus gelegt, die Soſe zum Aufſtellen aufbewahrt, der Paſtetenboden mit Fars beſtrichen, dann das Wildpret darauf gelegt und

wieder Fars. Der Deckel auf der Paſtete darf nicht angeſpannt werden, daß er nicht zerreißt. Iſt die Paſtete gebacken, ſo wird der Deckel weggeſchnitten, die Hälfte der Soſe daran gegoſſen, die andere Hälfte aber in einem Schüſſelein dazu auf den Tiſch gegeben.

248. Haaſenpaſtete.

Man haut einen geſpickten Haaſen in Stücklein, legt ihn einige Tage in Eſſig, daß er beizt; ein halber Schlegel aber wird zur Soſe zurückbehalten. In einem Fußhafen oder Kaſſerol wird Butter heiß gemacht und das Haaſenfleiſch darinnen gedämpft. Wenn es eine Zeitlang gedämpft hat, ſo werden ein Paar Löffelvoll Mehl darauf geſtreuet; man muß es aber etlichemal umſchütteln, daß es nicht anbrennt, und das Mehl muß ſchön gelbbraun ſeyn. Alsdann gießt man einen Theil Wein und zwei Theile Fleiſchbrühe daran, thut etliche Lorbeerblätter, geſtoßene Nägelein, Pfeffer, Ingwer und ein wenig Salz, wenn es nöthig ſeyn ſollte, hinein, und läßt es eine Stunde kochen. Das zurückbehaltene Haaſenfleiſch, nebſt einem Vierling Speck und eben ſo viel Leber, wird recht fein gehackt und ein Paar Löffelvoll Kapern, gewaſchene und ausgegrätete Sardellen und etliche Schalottenzwiebeln dazu gethan und nochmals mit dem Vorigen durchgehackt. Für einen Kreuzer weißes Brod wird eingeweicht, dann wieder feſt ausgedrückt und nebſt einigen fein geſchnittenen Schalottenzwiebeln in Butter gedämpft;

man rühret dann zwei Eier, etwas Salz, ein wenig Nägelein, Pfeffer, Ingwer, Citronenſchaalen und Saft an das gehackte Fleich, macht alles wohl durcheinander und legt den halben Theil davon auf dem Boden der Paſtete herum, dann den Haaſen und auf dieſen die andere Hälfte von der Fülle. Dieſe belegt man mit dünnen Speckſcheiben, macht den Deckel darüber und beſtreicht die Paſtete mit Eiern; man läßt ſie eine ganze Stunde im Ofen backen. Hernach wird aus dem Deckel ein Stücklein geſchnitten und der darauf gelegte Speck herausgenommen; die Soſe vom Haaſen wird warm gemacht, durch einen Trichter in die Paſtete gegoſſen und ſogleich auf den Tiſch gegeben.

244. Paſtete von Feldhühnern.

Wenn die Feldhühner gerupft, gewaſchen und ausgenommen worden ſind, werden ſie mit fein geſchnittenem Speck geſpickt, welcher vorher in Salz, Gewürz und fein geriebenen Kräutern umgekehrt werden muß. Alsdann werden die Feldhühner ein oder zwei Tage in Weineſſig gelegt. Indeſſen macht man folgende Farſe: Man nimmt zu drei oder vier Feldhühnern ein halbes Pfund Kalbsleber; iſt dieſe nicht zu bekommen, ein halbes Pfund Kalbfleiſch und die Leber von den Feldhühnern, vier Loth dürren Speck, einen Eßlöffel voll Kapern, zwei Loth gewäſſerte und ausgerätete Sardellen, wie auch die Schaale von

einer halben Citrone: dieſes alles wird recht fein gehackt. Für zwei Kreuzer Weck werden in Milch oder Waſſer eingeweicht und wieder feſt ausgedrückt; dann mit etlichen Eiern angerührt, zu dem Gehackten Salz, ein wenig Muſcatenblüthe und Pfeffer gethan, und Alles recht durch einander gemacht, der Saft von einer Citrone wird auch hinein gedrückt. Nun werden die Feldhühner in einem Fußhafen mit einem Stücklein Butter, etwas Speck, ein wenig Salz, einer ganzen Zwiebel, und dieſe mit vier ganzen Gewürznelken beſteckt, etlichen Lorbeerblättern, nebſt ein wenig Fleiſchbrühe, eine halbe Stunde gedämpft; dann werden ſie vom Feuer geſtellt, und eine Paſtete vom Teig aufgeſetzt oder in eine Schüſſel gemacht, die Hälfte von der Fars wird auf den Boden der Paſtete geſtrichen, die Feldhühner darauf gelegt und wieder mit der übrigen Fars bedeckt. Alsdann wird der Deckel darüber gemacht, mit Eiern beſtrichen und die Paſtete eine Stunde im Ofen gebacken. In einem Fußhafen wird ein Stücklein Butter auf Kohlen geſtellt, etliche Kochlöffelvoll Mehl ſchön gelb geröſtet und mit einem Glas Wein angerührt, die Soſe von den Feldhühnern dazu gegoſſen und dieſe mit geſtoßener Muſcatenblüthe und fein geſchnittenen Citronenſchaalen und Saft verbeſſert. Man läßt die Soſe noch eine halbe Stunde kochen, ſchneidet den Deckel von der Paſtete, gießt die Soſe hinein und gibts zu Tiſche. Man kann aber auch eine Paſtete leer backen, die Rebhühner hineinlegen und

die Soſe darüber gießen. Der Deckel muß wieder auf die Paſtete gelegt werden, daß er ſchön paßt.

245. Paſtete von Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft und gewaſchen, in der Mitte von einander geſchnitten, das Eingeweide heraus genommen und mit Wein ausgewaſchen, dann in einen Fußhafen gelegt, mit ein wenig Salz, geſtoßener Muſcatenblüthe und etlichen geſtoßenen Nägelein überſtreuet und der Wein, womit man die Schnepfen ausgewaſchen, darüber gegoſſen und feſt zugedeckt. Wenn die Schnepfen einen Tag im Wein gelegen und gebeizt worden ſind, wird das Eingeweide mit einem Stücklein Kalbsleber oder geſchabter Kalbsmilz fein gehackt oder gewiegt. Hernach wird ein Stücklein Butter, eines kleinen Eies groß, in einem Pfännlein zerlaſſen und zwei Eßlöffelvoll Semmelmehl ganz hellgelb geröſtet, dann das Gehackte auch noch ein wenig mitgeröſtet. Dieß Geröſtete wird mit kochender Fleiſchbrühe angerührt, an die Schnepfen gegoſſen und mit dem Wein, worinnen die Schnepfen gebeizt worden, gekocht, bis ſie weich ſind. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten wird fein geſchnittene Citronenſchaale und Saft, geſtoßene Muſcatenblüthe und ein kleines Stücklein Zucker dazu gethan; man läßt es recht kochen und es wird dann mit den Schnepfen in einer leer gebackenen Paſtete angerichtet. Will man aber die Schnepfen gleich in der Paſtete mitkochen,

ſo wird eine Zinn = oder ächte Porzellainſchüſſel, oder eine von Steingut, mit Butterteig ausgelegt; die in Wein und Gewürz gebeizten Schnepfen werden halb abgekocht, und wenn ſie kalt ſind, auf den Butterteig gelegt; das Eingeweide aber wird mit einem Stücklein Kalbsleber und Citronenſchaalen recht fein gehackt, mit zwei Löffelvoll Semmelmehl vermengt, mit Fleiſchbrühe und Wein zu gleichen Theilen angerührt und über die Schnepfen gegoſſen; über den Guß werden einige Scheiben Butter gelegt. Dann wird der Deckel auf die Paſtete gemacht, mit Eiern beſtrichen und eine gute Stunde im Ofen gebacken. Die Soſe kann nach Belieben an die Paſtete gegoſſen oder in einer Schaale dazu auf den Tiſch gegeben werden.

246. Paſtete von wilden Enten.

Die Enten werden ſauber gerupft, ausgenommen und mit Eſſig ausgewaſchen, dann die Bruſt und Schenkel mit fein geſchnittenem Speck geſpicket, in acht Theile zerſchnitten, in einen Fußhafen gelegt, und gehöriges Salz, ein wenig geſtoßener Pfeffer und etliche zerquetſchte Wachholderbeeren darüber geſtreuet, Wein und Weineſſig zu gleichen Theilen darüber gegoſſen, dann die Enten wohl zugedeckt einen oder etliche Tage darinnen gebeizt. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird ein Stück Butter in einem Fußhafen heiß gemacht, die Enten darinnen gedämpft, dann der Eſſig und Wein, worinn die Enten gebeizt worden, daran

gegoſſen, eine ganze Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, geſtoßene Nägelein und Cardamomen dazu gethan, nebſt etwas Fleiſchbrühe. Wenn die Enten beinahe fertig ſind, werden zwei Kochlöffelvoll Mehl und geriebenes Hausbrod in heißem Schmalz braun geröſtet, mit der Brühe angerührt, Citronenſchaale und Saft, nebſt einem Stücklein Zucker, dazu gethan und noch eine halbe Stunde gekocht; dann in eine leer gebackene Paſtete angerichtet. Sollen aber die Enten mit der Paſtete gebacken werden, ſo werden die Enten nur halb gekocht und folgende Fars dazu gemacht: Man nimmt vier Loth friſchen Speck, vier ausgegrätete Sardellen, eine kleine Handvoll Schalottenzwiebeln, das Herz, die Leber und den Magen von der Ente und ein Stücklein Kalbsleber; dieß wird recht klein gehackt, etwas gedörrter Baſilikum und Thymian daran gerieben, geſtoßener Pfeffer, Nägelein und Muſcatenblüthe, eine Handvoll geriebenes Hausbrod und die Schaale von einer halben Citrone nebſt dem Saft dazu gethan, und dieſes alles mit guter Fleiſchbrühe angerührt, bis die Fülle in der Dicke recht iſt. Dann wird der Boden der Paſtete mit der Hälfte beſtrichen, die Enten darauf gelegt und dann wieder die Fars; nun wird der Deckel auf die Paſtete gemacht und wie ſchon beſchrieben behandelt.

Auf dieſe Art werden auch die Paſteten von wilden Tauben; auch die von den Vögeln verfertigt. Noch iſt zu bemerken, daß man von den

Feldhühnern, Schnepfen und Tauben einen Kopf abſchneidet, und dieſen ungerupfet mit einem kleinen ſpitzigen Hölzlein oben auf den Paſtetendeckel ſtecket, ehe man die Paſtete auf die Tafel gibt.

247. Paſtete von jungen Hühnern.

Man zerſchneidet die jungen Hühner, wenn ſie noch klein ſind, in vier Theile; ſind ſie ſchon ſtark, in acht Theile, wäſcht ſie nochmals und ſetzt ſie mit kaltem Waſſer zum Feuer. Wenn das Waſſer zu ſieden anfängt, gießt man es ab, thut die Hühner in einen Fußhafen, ſalzt ſie und gießt heiß gemachtes Rindſchmalz oder Butter darüber, läßt ſolche dämpfen, bis ſie ein wenig gelb werden; dann wird, darnach es viel oder wenig Hühner ſind, ein oder etliche Löffelvoll Mehl darüber geſtreuet und eine recht fein geſchnittene Zwiebel. Wenn das Mehl gelblicht iſt, wird Fleiſchbrühe und Wein zu gleichen Theilen daran gegoſſen; hat man keine Fleiſchbrühe, ſo nimmt man ſiedendes Waſſer, thut geſtoßene Muſcatenblüthe, fein geſchnittene Citronenſchaalen und Plätzlein hinein und läßt ſie ſchnell kochen. Wenn ſie fertig ſind, werden ſie in leer gebackene Paſteten angerichtet; die Hälfte der Soſe wird in die Paſtete gegoſſen, die zweite Hälfte in einer Sauciere (Soſeſchüſſelchen) beigeſetzt.

248. Paſtete von Kalbfleiſch.

Man nimmt Kalbfleiſch, hackt ſolches in Stücken von beliebiger Größe, wäſcht es und ſtellt

es mit kaltem Waſſer zum Feuer. Wenn das Waſſer zu ſieden anfängt, wird das Fleiſch zurückgeſtellt, dann in einem Fußhafen mit einem Stück Butter oder heiß gemachtem Rindsſchmalz auf Kohlen geſtellt, gehöriges Salz dazu gethan und eine ganze Zwiebel. Wenn das Fleiſch eine halbe Stunde gedämpft hat, wird Mehl darüber geſtreut. Hat dieſes angezogen, ſo wird Fleiſchbrühe oder ſiedendes Waſſer und ein Glas Wein daran gegoſſen, Muſcatenblüthe und ein wenig geſtoßener Ingwer, nebſt fein geſchnittenen Citronenſchaalen und Scheiben, dazu gethan und ein Eßlöffelvoll Kapern. Nun wird das Fleiſch gekocht, bis es weich iſt, und in einer leer gebackenen Paſtete auf den Tiſch gegeben. Die Hälfte der Soſe wird, wie bei den Hühnern, in die Paſtete gegoſſen, die andere Hälfte in einer beſondern Schüſſel auf den Tiſch gegeben.

249. Paſtete von geſpicktem Kalbfleiſch.

Hiezu wird Fleiſch vom Schlegel genommen. Der Schlegel wird abgehäutet, das Fleiſch ohngefähr Fingers lang und drei Finger breit geſchnitten und ſchön geſpickt, dann geſalzen und in Mehl umgekehrt; in einem Fußhafen läßt man Butter zergehen; legt das Fleiſch hinein und läßt es dämpfen. Unterdeſſen werden Trüffeln und Morgeln in Waſſer weich geſotten, das Waſſer dann abgegoſſen, Trüffeln und Morgeln ausgedrückt und in einem beſondern Fußhäfelein in Butter gedämpft. Ferner werden ein Paar Kalbspriese im Waſſer ein wenig

geſotten, in Scheiben geſchnitten und nebſt ein wenig geſtoßenem Ingwer und Muſcatenblüthe, geſchnittene Citronenſchaalen und Saft zu dem Fleiſch gethan, mit ſchwacher Fleiſchbrühe aufgefüllt und ausgegrätete Sardellen hinein geſchnitten; man läßt es eine halbe Stunde mit einander kochen, ſtellt es dann vom Feuer, läßt es kalt werden, formirt eine Paſtete von Butter- oder mürbem Teig, belegt den Boden mit dem Fleiſch, macht den Deckel darüber, beſtreicht die Paſtete mit gekleppertem Ei und bäckt ſie. Dann wird der Deckel abgeſchnitten, die Soſe warm gemacht und in die Paſtete gegoſſen oder in einer beſondern Schüſſel auf den Tiſch gegeben.

250. Paſtete von Reis.

Zu einer Paſtete für ſechs Perſonen nimmt man ein halbes Pfund Reis, kocht ihn in Milch recht dick, aber nicht ganz ſo weich, wie zu einem Reisbrei; wenn der Reis beinahe fertig iſt, thut man ſechs Loth Butter, etwas Salz und ein wenig Muſcatenblüthe hinein, und läßt ihn noch eine Viertelſtunde kochen. Dann werden vier Eier verkleppert und unter ſtetem Umrühren an den Reis gegoſſen; man läßt ihn noch eine Minute kochen, bis die Eier angezogen haben, dann wird er vom Feuer genommen, daß er kalt wird. Auf einer ächt porzellainenen Schüſſel, oder einer von Steingut oder Zinn, worinn man die Paſtete mit auf den Tiſch gibt, wird ſie formirt. Dieß geſchieht auf folgende Art: Innerhalb dem Rand der Schüſſel

wird der Reis rings herum gelegt und der Form einer Paſtete davon gemacht; der Reis muß in der Dicke eines Daumens bleiben, man macht den Form mit der Hand, und außen mit der Hülfe eines Meſſers. Oben zu wird die Paſtete etwas enger geformt, weil ſie offen bleibt und keinen Deckel bekommt; nun wird ſie mit gekleppertem Ei beſtrichen. Der Rand der Paſtete wird von feinem Blätterbutterteig gemacht, ſo breit als der Rand an der Schüſſel iſt, und dicht an den Kopf gelegt; dann wird ein ſchmal ausgezackter Kranz unten zwiſchen der Paſtete und den Rand gelegt. Dann werden vier piramidenförmige Streife von Butterteig geſchnitten; unten, wo der Streif breit iſt, wird es ein wenig wie eine Schnecke aufgewickelt. Zwei Streifen werden, das Gewickelte unten, an den Paſtetenkopf gelegt, daß das Spitzige oben iſt, die andern zwei umgekehrt, das Spitzige unten, das Gewickelte oben, allemal zwei gegen einander gekehrt. Zwiſchen die Streifen werden die Blumen, oder welche Figuren man machen will, gelegt. Das Geflügel oder Fleiſch, das in die Paſtete kommt, wird halb abgekocht; wenn es kalt iſt, wird es in die Paſtete gelegt und etwas Soſe daran gegeben. Die Paſtete wird mit gekleppertem Ei beſtrichen und in guter Hitze gebacken. Die übrige Soſe wird wieder warm gemacht und in einer beſondern Schüſſel auf den Tiſch gegeben.

251. Aalpaſtete.

Man nimmt einen Aal, ſtreift die Haut ab, ſchneidet ihn in Stücken und begießt ſelbige mit heißem Eſſig. Unterdeſſen wird Butter in einem Fußhafen heiß gemacht, der Aal hinein gelegt, geſalzen und auf Kohlen gedämpft; wenn er eine Viertelſtunde gedämpft hat, wird Mehl darauf geſtreuet und fein geſchnittene Schalottenzwiebeln. Hat das Mehl angezogen, wird der Eſſig, nebſt einem Glas Wein und Fleiſchbrühe, hinein gegoſſen, an Faſttagen aber Waſſer; dann thut man geſchnittene Citronenſchaalen nebſt Saft, etliche Stengelein Rosmarin, zwei Eßlöffel voll Kapern, geſtoßene Muſcatenblüthe und Ingwer in die Soſe, und läßt es eine gute Viertelſtunde zuſammen kochen, ſo iſt der Aal fertig. Man legt ihn dann in eine leer gebackene Paſtete und gießt die Soſe darüber.

Von Aalruppen wird die Paſtete auf die nämliche Art gemacht; auch eben ſo wie der Aal gedämpft. Der Kopf wird aber nicht gekocht.

252. Eine gerührte Paſtete.

Man rührt ein halbes Pfund Butter oder Schmalz, bis es ſchaumigt iſt, mit ſechs Eierdottern ab, rührt dann ſechs Eßlöffelvoll Mundmehl, vier Eßlöffelvoll dicken ſauern Rahm, und Salz, ſo viel nöthig iſt, dazu. Das Weiße von ſechs Eiern wird zu Schnee geſchlagen und behutſam zu dem übrigen gerührt. Nach Belieben kann man anſtatt des Mehls die Broſamen von zwei

Kreuzermilchbroden nehmen, ſolche klein verzupfen, mit ſüßem Rahm anfeuchten und zu der Butter rühren. Darauf wird ein Ragout von Hühnern, Tauben oder anderm Fleiſch in die Mitte der Schüſſel ſchön erhöht gelegt. Auf dem Rand wird die Hälfte des Teigs hinein gegoſſen und im Oefelein gelblicht gebacken. Alsdann wird der noch übrige Teig darauf gegoſſen, und die Paſtete ſchön gelb gebacken. Die übrige Soſe wird in einer Sauciere (kleinem Schüſſelein) auf den Tiſch gegeben. **NB.** Es muß auch etwas Soſe an das Ragout gegoſſen werden, ſonſt zerſchmilzt oder zerſpringt die Schüſſel.

253. Auf eine andere Art.

Man rührt ein halbes Pfund Schmalz, bis es ganz weiß wird, ſchlägt zwei ganze Eier und zwei Dottern daran, ſalzt es, rührt einen Schoppen dicken ſauern Rahm und drei Löffelvoll dicke Bierhefen dazu, und ſo viel Mundmehl, bis der Teig zum Wirken tauglich iſt, dann läßt man den Teig ein wenig gehen, formirt die Paſtete und bäckt ſie.

254. Auf noch eine andere Art.

Man rührt ein halbes Pfund Butter recht leicht, ſalzt ſie, und ſchlägt ſechs Eier, welche zuvor im warmem Waſſer erwärmt worden, nach und nach an den Teig, rührt drei Löffelvoll gute Bierhefen und ſo viel feines Mehl daran, daß ſich der Teig wirken läßt; dann ſtellt man ihn in die

Wärme und läßt ihn gehen. Iſt er genug gegangen, ſo macht man zwei Laiblein daraus, läßt ſie noch einmal gehen, wörgelt ſie aus, beſtreicht ein Blech mit Butter, ſetzt die Paſtete auf, legt in die Mitte der Paſtete eine zuſammen geballte Serviette oder Papier, macht den Deckel darüber und verfährt damit wie mit einer Paſtete von Blätterteig.

255. Straßburger Gänsleber-Paſtete.

Zu einer großen Paſtete nimmt man ſechs große weiße Gänslebern von geſtopften Gänſen, ſpickt ſie mit fein geſchnittenem gedörrtem Speck und friſchen Trüffeln und marinirt ſie mit Provenceröl, Kräuterpulver und Citronenſaft. Nimmt dann ein halb Pfund Trüffeln, ein halb Pfund blanſchirtes Kalbfleiſch oder einige Hühnerbrüſte, ein halb Pfund Speck und etwas Schalottenzwiebeln und zerhackt alles recht fein, rührt ein halb Pfund Butter mit zwei Eiern gut ab, thut das Gehackte nebſt etwas Salz und zwei Schöpflöffelvoll Coulis (Kuli, Schü) dazu, rührt alles gut durch einander, formirt die Paſtete von dem Teig, der zu großen Paſteten Nro. 241 beſchrieben iſt. Alsdann reibt man ein Viertelpfund Parmeſankäſe und beſtreuet den Boden der Paſtete dick damit, ſtreicht die Hälfte von der Farsfülle darauf, legt die Gänslebern auf die Fülle, die Marinade wird über die Leber gegeben, die andere Hälfte Fülle (Farſe) wird oben darauf mit einem Meſſer gleich geſtrichen und zuletzt mit dünnen Speckſcheiben belegt. Dann wird

der Deckel von Teig auf die Paſtete gemacht, mit gekleppertem Ei beſtrichen und in den Backofen geſtellt. Man muß Acht haben, wenn die Paſtete zu kochen anfängt, dann darf ſie nur noch eine Viertelſtunde backen, ſonſt werden die Lebern hart. Ehe man ſie zur Tafel gibt, wird der Speck weg gethan. Wird die Paſtete warm geſpeißt, ſo gießt man einige Löffelvoll Trüffel- oder Champignonſoſe durch einen Trichter in die Paſtete; wird ſie aber kalt gegeben, ſo macht man etwas Couli heiß, gießt ſie in die Paſtete, und wenn ſie kalt iſt, belegt man ſie mit Schelee.

256. Paſtete von Gänslebern.

Man nimmt zwei Pfund Kalbfleiſch vom Schlegel, ein halb Pfund friſchen Speck, ein Stück von einer geräucherten und abgeſottenen Ochſenzunge oder Schinken, zwei Loth gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen, zwei Eßlöffelvoll Kapern, die Schaale und das Mark von einer Citrone (das Weiße muß aber weggeſchnitten werden; dieſes alles wird recht fein gewiegt oder gehackt, würzt es dann mit ein wenig Cardamomen, Muſcatenblüthe, Nägelein und Pfeffer, rührt es in einer Schüſſel mit vier Löffelvoll Weineſſig oder Wein wohl unter einander, verfertigt eine Paſtete von dem Teig, der zur aufgeſetzten Paſtete ſchon beſchrieben worden, ſtreicht dann die Farſe auf den Boden der Paſtete, legt die Gänslebern darauf, beſtreicht dieſe mit zerlaſſenem Speck, macht alsdann den Deckel auf die Paſtete, drückt den Teig feſt an, läßt aber ſo viel,

als ein Federkiel breit iſt, frei, daß die Paſtete aufgeblaſen werden kann. Der Rand der Paſtete, der nur zwei Finger breit ſeyn darf, wird dann, wenn er aufgeblaſen iſt, geſchwind eingedrehet, dann mit gekleppertem Ei beſtrichen und ſchön gelb gebacken.

257. Eine falſche Paſtete.

Es wird ein Ring von feinem Blätterteig, jedoch etwas dicker, als man den Teig ſonſt zu Paſteten auswörgelt, verfertigt; man macht den Ring einer Hand breit nach dem Form der Platte oder Schüſſel, worauf man die Paſtete auf den Tiſch gibt. Der Ring wird auf ein Papier gelegt und mit verkleppertem Ei beſtrichen, außen alle vier Finger breit ein kleiner Schnitt darein gemacht und ſchön auf dem Blech gebacken. Die Hühner oder Tauben oder das Fleiſchwerk werden auf die Schüſſel angerichtet und der Ring auf den Schüſſelrand gelegt, ſo wird es wie eine Paſtete ausſehen.

258. Paſtete von Hechten oder Forellen.

Man ſchuppet Hechte, ſo viel man nöthig hat, nimmt ſie aus und wäſcht ſie rein, zerſchneidet ſie in Stücklein und ſiedet ſie in Salzwaſſer und Eſſig ab, aber nicht zu weich. In einem Pfännlein oder Fußhäfelein wird feines Mehl, darnach man viel oder wenig Fiſche hat, genommen (zu einem Pfund rechnet man einen Rührlöffelvoll Mehl und zwei Eierdottern), rühret dieſes mit Wein und Fleiſchbrühe (an Faſttagen mit Waſſer) an,

thut ein Stück Butter, eine ganze Zwiebel, Citronenſchaale und Saft, geſtoßene Muſcatenblüthe und ein oder zwei Löffelvoll Kapern daran; läßt die Soſe unter beſtändigem Rühren aufkochen, und gießt ein wenig Fleiſchbrühe dazu; legt dann die Hechte oder Forellen in eine leer gebackene Paſtete, gießt etwas Soſe daran, ſtellt aber noch in einer beſondern Schüſſel Soſe auf den Tiſch.

259. Paſtete von Karpfen.

Wenn der Karpfe geſchuppt iſt, wird er ausgenommen, die Galle wird von dem Eingeweide weggethan und der Fiſch in Stücklein zerſchnitten, ſauber gewaſchen, dann in ein irdenes Geſchirr gelegt, mit Salz überſtreuet und ſo viel Wein und Weineſſig daran gegoſſen, daß es über den Karpfen gehet. Nun wird das Geſchirr zugedeckt und der Fiſch bleibt über Nacht ſtehen. Wird der Karpfe in die Paſtete eingeſchlagen, ſo wird folgende Farſe gemacht: Man nimmt einen großen Häring oder ſechs Loth Sardellen, zwei große Zwiebeln oder eine Handvoll Schalottenzwiebeln und die Schaale von einer halben Citrone, hackt oder wiegt dieſes alles recht fein, thut drei Händevoll Semmelmehl dazu und rührt es mit vier Loth zergangener Butter wohl untereinander, thut ein wenig geſtoßene Muſcatenblüthe, Pfeffer, Salz und Eierdottern daran, daß die Farſe wie ein recht dicker Brei iſt. Alsdann wird eine Schüſſel mit Butter beſtrichen und die Hälfte von der Farſe hineingethan, der in Stücken geſchnittene Karpfe darauf gelegt,

auf dieſen etwas in Scheiben geſchnittene Butter, ein Paar Löffelvoll von dem mit Eſſig vermiſchten Wein, worinnen der Fiſch gelegen iſt, und eben ſo viel Fleiſchbrühe; dann wird die andere Hälfte von der Farſe über den Fiſch gethan. Endlich wird der Rand der Schüſſel mit gekleppertem Ei beſtrichen und mit Blätterbutterteig belegt. Dann wird der Deckel von eben dieſem Teig gemacht, wieder mit Ei beſtrichen, und mit ausgeſchnittenem Laub oder Blumen von Butterteig belegt, wieder beſtrichen und in guter Hitze gebacken. Unterdeſſen wird folgende Soſe dazu gemacht: In Schmalz oder Butter wird Semmelmehl und ſchönes Mehl zu gleichen Theilen mit einer halben Handvoll Schalottenzwiebeln gelblicht geröſtet, dann mit Fleiſchbrühe (an Faſttagen aber mit Waſſer) das geröſtete Mehl angerühret, der Saft von einer halben Citrone, nebſt etwas geſchnittenen Citronenſchaalen hineingethan, und ein wenig Muſcatenblüthe und Ingwer. Man läßt ſie eine halbe Stunde kochen. Wenn die Paſtete gebacken iſt, wird der Deckel aufgeſchnitten, die Soſe hineingegoſſen und in einem beſondern beliebigen Geſchirr aufgetragen.

260. Stockfiſch-Paſtete.

Zu Stockfiſchen iſt eine Reispaſtete, auch eine von gerührtem Teige ſehr gut. Man macht die Paſtete nach der Vorſchrift. Will man aber den Stockfiſch in die Paſtete einſchlagen, ſo wird diejenige Farſe dazu gemacht, die ſchon beſchrieben

worden. Der Stockfiſch wird auf folgende Art zubereitet: Man umbindet die Stücke mit Bindfaden und ſtellt ſie mit kaltem weichen Waſſer zum Feuer, bis das Waſſer zu ſieden anfängt; dann werden die Stücke auf einen Durchſchlag gelegt, daß das Waſſer abläuft, man thut die Haut weg, grätet den Fiſch aus und verfertigt die Paſtete, ſtreicht die Hälfte der Farſe auf den Boden der Paſtete, dann eine Lage Stockfiſch, auf dieſe etliche Eßlöffel klein geſchnittene und in Schmalz geröſtete Zwiebeln, wieder eine Lage Fiſche, auf dieſe geſtoßene Muſcatenblüthe und Ingwer, dann wieder Zwiebeln, zuletzt das noch übrige Fars. Nun wird der Deckel darüber gemacht, mit Ei beſtrichen und gebacken. Wenn die Paſtete gebacken iſt, ſchneidet man den Deckel weg, gießt eine Butterſoſe daran und trägt ſie zu Tiſche. Zu kleinen Stockfiſchpaſteten werden die Formen mit Butterteig ausgelegt, dann ein wenig Farſe, ein Löffelvoll Stockfiſch, wieder mit Farſe bedeckt, dann kommt ein Deckel von Blätterteig darauf, mit Ei beſtrichen, und dann werden ſie gebacken.

261. Kleine Paſteten von Karpfen mit Reis.

Hiezu kann man von übrig gebliebenen blaugeſottenen Karpfen Gebrauch machen. Es werden die Gräten ausgeleſen, das Fiſchfleiſch zu kleinen Stücklein geſchnitten und in einem Fußhäfelein mit zergangener Butter auf Kohlen geſtellt;

ſobald das Fleiſch zu dämpfen anfängt, wird ein wenig Mehl und fein geſchnittene Zwiebeln dazu gethan und mit verdämpft. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird ein Glas Wein und eben ſo viel Brühe daran gegoſſen; ein Eßlöffelvoll ſaurer Rahm und zwei Eierdottern werden dazu gerührt, geſchnittene Citronenſchaale und Citronenſaft und geſtoßene Muſcatenblüthe dazu gethan; auch wenn es nöthig ſeyn ſollte, ein wenig Salz. Wenn das Ragout kalt iſt, werden die Förmlein mit Butterteig belegt und mit Fiſchragout gefüllt, dann mit Reis zugedeckt. Der Reis wird auf folgende Art zubereitet: Man kocht ihn in Milch, nur etwas dikker als zu einem Reisbrei; wenn der Reis fertig iſt, wird ein Stücklein Butter mitgekocht und zwei wohl verklepperte Eier, ein wenig Salz und Muſcatenblüthe dazu gerührt, dann läßt man es noch eine Minute auf dem Feuer anziehen. Wenn der Reis kalt iſt, wird ein Brett mit Mehl beſtäubt, die Deckel formirt und auf die Paſtetlein gelegt, dann mit Ei beſtrichen und gebacken. Wenn es mit dem Reis zu weitläuftig iſt, macht man die Deckelein von Butterteig.

262. Krebs-Paſtete.

Zu einer großen Krebspaſtete nimmt man ein Pfund feines Mehl, ſalzt es und rührt es mit zwei ganzen Eiern und ſaurem Rahm an, wie zu einem ordinairen Butterreig, wörgelt ihn aus und ſchneidet ein halb Pfund Krebsbutter, der

aber feſt ſeyn muß, in den Teig, ſchlägt ihn fünf bis ſechsmal über einander und läßt ihn ruhen, bis die Farſe gemacht iſt. Man reibet von zwei Kreuzerwecken die äußere Rinde ab, ſchneidet die Broſamen klein, brühet ſie mit einem Schoppen ſiedender Milch an und deckt den Weck zu. Unterdeſſen werden vier Loth Krebsbutter mit vier Eiern angerührt, dann der angebrühte Weck, gehöriges Salz und geſtoßene Muſcatenblüthe dazu gethan. Nun wird der Butterteig ausgewörgelt und die Paſtete formirt; auf den Boden kommt zuerſt das Abgerührte; dann der Krebsragout, der auf dieſe Art zubereitet werden muß: Von den Krebſen, wovon der Krebsbutter gemacht wird, werden die Schwänze und Scheeren ausgebrochen und geſchnitten; auch zwei geſottene Kalbsprieſe, eine Handvoll angebrühte und vom Sand gereinigte Morgeln, und iſt es in der Zeit, wo es Spargel gibt, ſo wird dieſer, ſo weit er weich iſt, in Form wie Erbſen geſchnitten und in Salzwaſſer gebrüht. Alle dieſe geſchnittenen Sachen werden in Butter gedämpft; wenn der Ragout wieder kalt iſt, auf die Fülle gelegt und wieder mit Fülle bedeckt. Dann wird der Deckel über die Paſtete gemacht und dieſer ſchön mit geſchnittenen Blumen oder Laub von Butterteig ausgeziert, mit gekleppertem Ei beſtrichen und ſchön gebacken.

263. Kleine Krebspaſteten.

Die Förmlein werden mit Krebs- oder anderm Butterteig belegt, die Fülle wie zu der großen Paſtete gemacht, ſo wie auch der Krebsragout; ſind keine Kalbsprieſe zu haben, ſo kann man gebratenes Kalbsfleiſch nehmen, oder auch Fleiſch von übrig gebliebenen Hechten, Forellen oder Barben; auf den Teig thut man ein wenig Fülle, dann Ragout und zuletzt wieder Fülle, hierauf einen Deckel von Butterteig, dieſer wird mit Ei beſtrichen und oben ein Schnitt hinein gemacht, ſonſt platzen ſie. Man kann auch nur Milchlaiblein nehmen, reibt die Rinde ab, ſchneidet oben einen Deckel weg, höhlt die Laiblein aus, füllet ſie, wie die Paſteten, legt den Deckel wieder darauf, beſtreicht ſie wohl mit Eiern, ſetzt ſie auf ein Blech und bäckt ſie. Wenn ſie fertig ſind, beſtreicht man ſie mit zergangenem Krebsbutter und überſtreuet ſie mit geſiebtem Semmelmehl; ſtellt ſie wieder in das Oefelein, und gibts warm zu Tiſche.

264. Kleine Paſteten von Auſtern.

Hiezu nimmt man kleine flache Formen und belegt ſie mit geriebenem Butterteig. Die Auſtern macht man behutſam auf und läßt den Saft oder das Seewaſſer in ein kleines Geſchirr laufen. Die Auſtern werden gereinigt und in jede Form zwei Auſtern, und, wenn es beliebt, auch ein Stücklein von einem geſottenen Kalbsprieſe gethan. An das

Seewaſſer oder den Auſternſaft drückt man den Saft von einer Citrone, läßt ein Stücklein friſchen Butter zergehen und rührt ihn an den Saft, hackt oder wiegt eine halbe Handvoll Peterſilie fein, thut dieſes, nebſt ein wenig geſtoßener Muſcatenblüthe, dazu, rührt es wohl untereinander und gießt an jedes Paſtetlein ein Theelöffelein von dem Saft, beſtreut es mit Semmelmehl und bäckt ſie in ſtarker Hitze ſchnell heraus.

265. Eine kalte Paſtete.

Man nimmt ein halb Pfund geriebenes ſchwarzes Hausbrod, reibt ein halb Pfund abgeſottene und wieder erkaltete Gans= oder Kalbsleber auf dem Reibeiſen, hackt ein halb Pfund friſchen Speck, einen halben Vierling gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen und eben ſo viel Kapern ganz fein, reibt das Gelbe von einer Citrone, vier hart geſottene Eierdottern und eine große Zwiebel auf dem Reibeiſen zu dem Gehackten, drückt den Saft von einer Citrone dazu, ſchlägt zwei friſche Eier daran, gießt ein Trinkgläslein voll Wein dazu, reibt zwei Stengelein Baſilicum, eben ſo viel Rosmarin und Thymian klar, und thut dieſes, nebſt Salz, geſtoßener Muſcatenblüthe, Ingwer und Pfeffer zu den übrigen gehackten und geriebenen Sachen; rührt es wohl unter einander und ſtreicht es auf eine von geriebenem oder Blätterbutterteige aufgeſetzte Paſtete, beſtreicht den Rand mit gekleppertem Ei, macht einen ausgeſchnittenen Deckel darauf, beſtreicht die Paſtete mit Ei und bäckt ſie in mitt-

lerer Hitze. Will man aber eine große aufgeſetzte Paſtete machen, wie es zu dieſer Farſe gehört, ſo wird auch die Paſtete von dem Teig, der dazu gehört, und ſchon beſchrieben iſt, verfertigt, die Hälfte von der Farſe darauf geſtrichen, dann das Geflügel oder Wildpret, das halb gekocht und wieder kalt ſeyn muß, auf die Farſe gelegt, und wieder damit bedeckt. Alsdann wird der Rand der Paſtete mit Eiergelb beſtrichen und der Deckel der Paſtete, der etwas größer, als der Boden, geſchnitten werden muß, darauf gelegt, man muß aber Acht geben, daß der Deckel nicht angeſpannt wird, damit er nicht zerreiße. Die Paſtete wird mit gekleppertem Ei beſtrichen, die Verzierungen darauf gemacht und nochmals beſtrichen; man bäckt ſie in guter Hitze. Sollte die Paſtete zu viel Farbe bekommen, denn ſie muß zwei Stunden im Ofen ſtehen, ſo wird Papier mit friſchem Waſſer angefeuchtet und die Paſtete damit bedecket, ſonſt würde ſie verbrennen, bis das Fleiſch weich wäre. Dieſe Paſteten werden bei Collationen (Zwiſchenmahlen) auf den Tiſch gegeben. **NB.** Wenn man an die Stelle des Wildprets ungekochte Gansleber auf die Farſe legt, ſo iſt es noch beſſer; dann darf ſie aber nur eine Stunde backen. Dieſe Art Paſteten halten ſich acht Tage gut.

266. Haſcheh- (**Haché-**) (Schäck-) Paſtete.

Hiezu kann übriggebliebener Kalbsbraten angewendet werden. Man hackt zu einer großen Paſtete ein Pfund gebratenes Fleiſch; hat man dieſes nicht vorräthig, ſo wird ein Pfund Kalbfleiſch

vom Schlegel genommen. Dieſes läßt man eine Viertelſtunde kochen, wieder kalt werden und hackt ſolches, nebſt einem Viertelpfund friſches Rindernierenfett, zwei Eßlöffelvoll Kapern und der Schaale von dem vierten Theil einer Citrone ganz klein. Für drei Kreuzer Milchbrod wird in Waſſer eingeweicht, wieder feſt ausgedrückt und mit dem Fleiſch und Fett noch einmal durchgehackt. Man thut dann das Gehäck in eine Schüſſel, drückt den Saft von einer halben Citrone daran, rührt es mit zwei Eiern und zwei Eßlöffelvoll Weineſſig wohl unter einander, thut eine Meſſerſpitzevoll geſtoßene Muſcatenblüthe, eben ſo viel Cardamomen und etwas Salz dazu, rührt es noch einmal um, ſetzt dann die Paſtete vom Blätterteig auf und beſtreicht den Boden zwei Finger hoch mit der Farſe. Der Rand, welcher drei Finger breit bleibt, wird mit gekleppertem Ei beſtrichen, der Deckel auf der Paſtete wird ſchön ausgeſchnitten und darüber geſchlagen, alsdann wird ſie mit einem heißgemachten Meſſer ſchön gleich beſchnitten; auch werden außen am Rande ohngefähr acht Einſchnitte gemacht, die Paſtete dann mit gekleppertem Ei beſtrichen; aber man muß Acht geben, daß das Ei nicht abläuft, wo in einem Einſchnitt etwas hinkommt, geht der Teig nicht auf. Von dieſem Teig und Farſe können auch kleine Paſteten gemacht werden. Es wird der Teig mit einem Glas ausgeſtochen, ein Plätzlein nimmt man zu dem Boden, thut auf die Mitte einen Eßlöffelvoll Farſe, beſtreicht den Rand mit Eierdottern, thut ein Plätz-

lein darauf, macht oben am Deckelein zwei kleine Schnitte, außen vier Einſchnitte, ſetzt ſie auf ein Blech, beſtreicht ſie mit Eiern und bäckt ſie ſchön gelb. Hat man Paſtetenförmlein, ſo werden dieſe mit Butterteig belegt, ein Löffelvoll Farſe darein gefüllt, dann wie die kleinen erſt beſchriebenen Paſtetchen behandelt.

267. Schinken-Paſtete.

Von einem abgeſottenen Schinken, der aber nicht ganz weich geſotten ſeyn darf, ſchneidet man eine gehörige Anzahl dünne Schnitten, nachdem man die Paſtete groß oder klein machen will. Von dieſen Schnitten wird das Fette und Harte weggeſchnitten, und mit etlichen Stengeln Baſilicum und Thymian fein gehackt; ſollte der Schinken nicht Fett genug haben, ſo wird ein Paar Loth Rindermark dazu genommen, ſechs Milchbrödchen werden in Waſſer eingeweicht, wieder feſt ausgedrückt, und, nebſt einem halben Pfund abgeſottener und auf dem Reibeiſen geriebener Kalbsleber, mit dem Gehackten in eine Schüſſel gethan und ein wenig Salz, ein Theelöffelvoll geſtoßener Pfeffer und ſo viel Ingwer dazu; dann wird die Farſe mit zwei Eiern untereinander gerührt. Zu dieſer Paſtete wird mürber Teig genommen, man wörgelt ihn Fingersdick und ſchneidet die Faſon eines Schinkens; ſtreicht zuerſt eine Lage Farſe, belegt dieſe mit Schinkenſcheiben, dann wieder Farſe, dieſes ſo fort, bis es die Höhe eines Schinkens erreicht hat, doch muß die letzte Lage Farſe ſeyn. Der

Rand wird mit Ei beſtrichen; der Deckel, der um vieles größer ſeyn muß, als der Boden, nur nicht ſo dicke, wird behutſam darauf gelegt, ja nicht angeſpannt, daß er nicht zerreiße, und wird mit dem Boden feſt zuſammen gedreht, dann mit Ei beſtrichen. Wenn die Paſtete in den Ofen geſtellt wird, wird ſie mit einer Gabel geſtupfet, ſonſt gibt es Blaſen. Dieſe Paſtete muß zwei Stunden backen.

208. Kleine Paſteten von Kräutern.

Man nimmt Blätter-Butterteig, wörgelt ihn aus, und ſticht mit einem Bierglas, oder dazu gehörigem Blech, den Teig aus, legt ihn auf ein mit Papier belegtes Blech, und macht folgende Kräuterfülle: Man nimmt eine Handvoll Peterſilien, und eben ſo viel Körbelkraut, eine halbe Handvoll Sauerampfer, eben ſo viel Schnittlauch, etwas Spinat oder Feldſalat, blanſchirt dieſes ab, drückt das Waſſer rein aus, ſtößt es im Mörſer fein, ſtößt von drei hart geſottenen Eiern die Dottern dazu, röſtet zwei Händevoll Semmelmehl im Schmalz hellgelb, rührt es mit zwei friſchen Eiern und zwei Löffelvoll ſaurem Rahm an, ſalzt es und thut ein wenig Muſcatenblüthe oder geriebene Muſcatennuß darein, und rühret alles wohl untereinander, thut in jedes Paſtetchen einen guten Löffelvoll Fülle, beſtreicht den Rand mit gekleppertem Ei, legt die Deckelein darauf, und beſtreicht ſie wieder mit Eiern. Oben werden in das Paſtetchen etliche Einſchnitte gemacht, auch

vier Schnitte außen in den Rand, der Teig geht dann ſchöner auf. Wer mit Paſtetenförmlein verſehen iſt, nimmt ſolche dazu. NB. Die Paſtetchen werden erſt mit Eiern beſtrichen, wenn die Einſchnitte gemacht ſind.

269. Süße Paſtetchen.

Die Paſtetenförmlein werden mit geriebenem oder mit Blätter-Butterteig belegt, die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht: Es werden vier Loth abgezogene Mandeln geſtoßen und drei Loth Zucker; vier Loth Semmelmehl wird in Schmalz hellgelb geröſtet. Dieſes wird in einer Schüſſel mit einem Ei, einem Dotter und zwei Eßlöffelvoll Wein angerührt, dann thut man einen Theelöffelvoll geſtoßenen Zimmt und feingeſchnittene Citronenſchaale dazu, rühret es wohl untereinander, und füllt ſie wie die eben beſchriebenen Kräuterpaſtetchen. Sie werden ſchnell gebacken.

270. Paſtetchen von Artiſchoken.

Man ſiedet zehn bis zwölf Artiſchoken in geſalzenem Waſſer weich, bricht die Blätter ab, die Böden aber müſſen ſehr in Acht genommen werden, daß der Käß ganz bleibt, vorher werden ein Loth Trüffeln, zwei Loth angebrühte, vom Sand gereinigte Morgeln, ein blanſchirtes Kälberpries, klein geſchnitten, im Butter gedämpft; wenn es gedämpft iſt, wird ein Viertel Maas Wein daran gegoſſen, ein wenig Pfeffer und Muſcatenblüthe

dazu gethan, wenn es eine Viertelſtunde gekocht hat; wird es vom Feuer geſtellt, daß es kalt wird. Die Paſtete wird von Blätter- oder geriebenem Butterteig gemacht, dann wird eine Lage Artiſchokenböden darauf gelegt, auf dieſe in Scheiben geſchnittener Butter; dann eine Lage von dem Ragout, und wieder Artiſchokenböden, und ſo fort, bis es zu Ende iſt. Alsdann wird der Deckel über die Paſtete gemacht, dieſe mit Eiergelb beſtrichen, und in guter Hitze gebacken.

Fiſche.

271. Aal blau zu ſieden.

Wenn der Aal blau geſotten wird, wird er nicht abgeſtreift; man ſchlägt ihm einen Nagel durch den Kopf, dann iſt er bald todt. Iſt der Aal nicht groß, ſo krümmt man ihn wie einen Hecht, legt ihn in die Rundung, ſticht mit einer Spicknadel oder Pfriemen durch Kopf und Schwanz, befeſtigt ihn mit einem Bindfaden, legt ihn in ein Kaſſerol oder Fußhafen, gießt einen Schoppen ſiedenden Weineſſig darüber, damit der Fiſch ſchön blau wird; dann wird noch ein Schoppen Wein und ein Schoppen kaltes Waſſer an den Aal gegoſſen,

gehöriges Salz und etliche Lorbeerblätter, eine große Zwiebel mit vier oder ſechs Gewürznelken beſteckt, und eine halbe Citrone in Scheiben geſchnitten und dazu gethan; ſo läßt man den Aal einige Stunden zugedeckt ſtehen, ſtellt ihn auf Kohlen und kocht, wenn er warm geſpeiſt wird, ein Stück Butter mit daran. Nun läßt man den Fiſch eine halbe Stunde langſam kochen, thut geſtoßene Muſcatenblüthe und ein wenig Cardamomen dazu. Wird er aber kalt geſpeiſt, ſo werden gehackte Kapern mit Kräutereſſig und Oel angemacht und beigeſetzt.

272. Rollade von Aal.

Dazu nimmt man einen großen Aal, ſtreift ihn ab, ſchneidet den Kopf und Schwanz weg, öffnet ihn am Bauch, löſet das Rückgrat aus, ſo daß der Rücken beiſammen bleibt, beſtreut ihn mit etwas Salz, geſtoßenem Gewürz oder Kräuterpulver, verfertigt ein Fiſchgehäck von Karpfen- oder Hechtfleiſch, und beſtreut den Aal damit. Dann verkleppert man drei Eier, thut Salz und geſtoßene Muſcatenblüthe darunter und bäckt Omeletten davon, ſchneidet Fingersbreite Stücke und legt ſie weitläuftig auf den Aal, bindet ihn zuſammen und feſt in ein weißes reines Tuch, ſtellet einen Fußhafen mit weißem Wein, Eſſig, Waſſer, Citronenſchaale und Saft, Gewürz, Kräutern und einigen Lorbeerblättern zum Feuer, läßt dieſes Alles eine Viertelſtunde kochen und kocht dann die Rollade eine Stunde darinnen. Wenn dieſes geſchehen, wird

der Aal ſammt dem Tuch auf einen hölzernen Teller gelegt und gepreßt, dann in dünne Scheiben geſchnitten und mit einer Serviette auf die Tafel gegeben. Es werden in vier Theile geſchnittene Citronen, und Senfſoſe dazu aufgeſtellt.

273. Gedämpfter Aal auf franzöſiſche Art.

Der abgeſtreifte Aal wird in Stücklein geſchnitten, das Mark mit einem dünnen Strohhalm aus dem Rückgrate geſchoben — denn dieß iſt äußerſt ungeſund — dann werden die Stücke gewaſchen, mit Salz, geſtoßenem Pfeffer und Gewürznelken eingerieben und mit Citronenſaft beträufelt. Alsdann wird ein Schoppen Burgunderwein ſiedend gemacht und darüber gegoſſen, der Aal wird mit einem paſſenden Deckel zugedeckt, und ſo bleibt der Fiſch in dieſer Marinade eine Stunde ſtehen. Dann wird eine Theetaſſe voll Waſſer dazu gegoſſen und geſchnittene Citronenſchaalen dazu gethan, und der Fiſch eine halbe Stunde gedämpfet. In einer Pfanne wird ein wenig geläuterter Zucker heiß gemacht, etwas Mehl hineingeſtreut und mit der Fiſchſoſe angerührt und aufgekocht. Nun legt man den Aal auf eine Schüſſel und gießt die Soſe, die ganz kurz ſeyn muß, darüber, und beſtreut ihn mit geſchnittenen Citronenſchaalen.

Anmerkung. Man kann auch an die Stelle des Butters feines Provenceröl nehmen.

274. Aal in einer Butterſoſe.

Wenn der Aal abgeſtreift und in Stücke geſchnitten iſt, wird er gewaſchen, mit Salz eingerieben, dann im Waſſer mit noch etwas Salz und grob geſtoßenem Pfeffer und einem Glasvoll Weineſſig geſotten. Alsdann wird in zergangener Butter feines Mehl nur ein wenig geröſtet, dieſes mit weißem Wein und einer Theetaſſe voll Fiſchbrühe, eben ſo viel Fleiſchbrühe, oder, an Faſttagen, mit Waſſer angerührt, ein Eßlöffelvoll Kapern, geſtoßene Muſcatenblüthe, Citronenſcheiben und Schaalen dazu gethan. Wenn die Soſe wohl aufgekocht hat, werden drei Eierdottern mit Citronenſaft abgezogen, langſam an die Soſe gerührt und über die Aalſtücke angerichtet.

275. Gebratener Aal.

Den abgeſtreiften und zum Kochen hergerichteten Aal ſchneidet man nach Belieben zu Stücklein, reibt dieſe mit vermiſchtem Salz, geſtoßenen Nägelein und Pfeffer, oder mit Salz und Kräuterpulver ein, umbindet ſie mit breiten Salbeiblättern, auch, wenn es beliebt, mit Salbei- und Lorbeerblättern, umbindet ſie mit Faden und ſteckt und bratet den Aal am Spieſe, beträuft ihn zuerſt mit Butter, nachher läßt man ihn in ſeinem eigenen Fette langſam braten. Ein großer Aal braucht eine gute Stunde, ein kleiner eine halbe Stunde bei guten Kohlen. Zuletzt beträuft man ihn wieder mit Butter, daß der Aal ſchön ſchaumig wird. Bei dem Anrichten

legt man Lorbeerblätter oder Weinlaub auf die Schüſſel und die Aalſtücke darauf, um den Schüſſelrand in Viertheile geſchnittene Citronen, und in der Mitte der Schüſſel wie Sauerkraut geſchnittene Citronenſchaalen.

276. Aal auf dem Roſt zu braten.

Der Aal wird wie der erſtbeſchriebene hergerichtet. Wenn die Stücke in Salbei- und Lorbeerblätter eingewickelt und mit Fäden umbunden ſind, werden ſie mit zergangener Butter wohl beſtrichen und auf dem Roſt gebraten. Unter dem Braten müſſen die Stücke noch einigemal mit Butter beſtrichen und öfters umgewendet werden, damit der Aal auf allen Seiten Farbe bekommt und röſch wird. In einem flachen Fußhafen kann man den Aal eben ſo braten, als auf dem Roſt; wenn der Fiſch bald fertig iſt, muß der Deckel weggenommen werden, ſonſt bekommt der Aal nicht Farbe.

Anmerkung. Ehe man den Aal zu Tiſch gibt, werden die Fäden weggenommen.

277. Gebackener Aal.

Wenn der Aal abgeſtreift und zum Kochen hergerichtet iſt, wird er in Salzwaſſer, worinnen Salbei, Rosmarin und Baſilicum mit geſotten wird, eine Viertelſtunde geſotten. Alsdann wird er auf einen Durchſchlag gelegt, daß er abläuft und kalt wird; dann werden die Stücklein mit gekleppertem Eierweis überſtrichen und in gemiſch-

tem Semmel= und anderm Mehl, welches auch noch etwas geſalzen wird, umgekehrt, und in Provenceröl oder Schmalz ſchön gelb gebacken. Man gibt ganze Citronen dazu auf den Tiſch.

278. Marinirter Aal.

Dieſer wird eben ſo, wie der zum Braten, in Stücke geſchnitten, mit Salz, geſtoßenen Nägelein, Cardamomen und Pfeffer, welches wohl gemiſcht wird, eingerieben und mit Salbei und Lorbeerblättern umbunden. Der Aal wird nun nach Belieben in Provenceröl oder Butter gebraten, bis er fertig iſt, dann läßt man ihn ſtehen, bis er kalt iſt. Unterdeſſen wird ſo viel ächter Weineſſig mit Rosmarin und Baſilicum abgeſotten, als man denkt, es wäre hinreichend, daß er über die Aalſtücke gehet, iſt man aber mit Kräutereſſig verſehen, ſo wird dieſer über den Fiſch gegoſſen. Zuerſt legt man in ein porzellanenes, gläſernes oder auch ſteinernes Geſchirr einige lange Lorbeerblätter, darauf den Fiſch, auf dieſen gehackte Kapern und feingeſchnittene Citronenſchaalen, beſtreut es mit Kräuterpulver, dann wieder eine Lage Fiſch und Kapern u. ſ. f. bis der Aal zu Ende iſt. Zuletzt werden wieder Lorbeerblätter gelegt und mit einem reinen Brettlein beſchwert, Eſſig darüber gegoſſen bis er über den Fiſch gehet; dann wird das Geſchirr zugebunden, vor der Luft bewahrt und in einem Keller aufbehalten. Auf dieſe Art kann man den Aal ſehr lange erhalten.

179. Aal-Ruppen (Aalraupen).

Die Aalruppen haben ein hartes Leben; man ſteckt ihnen daher den Finger ins Maul, biegt den Kopf zurück und bricht ihnen das Genick. Dann wird der Fiſch mit Salz gerieben und mit warmem Waſſer gewaſchen, damit der Schleim abgeht. Man ſchneidet ihn auf, nimmt das Eingeweide alles heraus, bis auf die Leber; dieſe läßt man hängen, thut aber die Galle weg und wäſcht den Fiſch mit kaltem Waſſer rein. Wird der Aalruppe blau geſotten, ſo bleibt er ganz, Kopf und Schwanz wird alsdann nicht weggeſchnitten, ſondern man ziehet ihm durch Kopf und Schwanz einen ſtarken Bindfaden und krümmt den Fiſch wie einen Hecht. Zur Butterſoſe oder zum Braten wird er wie ein Aal in Stücklein geſchnitten, auch auf dieſelbe Art gekocht, gebraten, gebacken oder auch mit Erbſenbrühe gekocht. Dazu iſt die Art folgende: Zuerſt wird der Fiſch mit ſiedendem Weineſſig übergoſſen, daß er blau wird, dann werden Erbſen mit einer großen Zwiebel weich gekocht und durchgetrieben; alsdann thut man ein Stück Butter, geſtoßene Muſcatenblüthe und Ingwer dazu. Sollten die Erbſen zu dick ſeyn, ſo wird gute Fleiſchbrühe — an Faſttagen Waſſer — daran gegoſſen. Der Fiſch wird vorher in halb Eſſig und Waſſer ein wenig geſotten, dann in die Erbſenbrühe gelegt, mit dieſer wohl ausgekocht und ſchön angerichtet. Man ſtreuet friſchgebackenes Peterſilienkraut darüber.

280. Barben zu kochen.

Die Barben werden geſchuppt und gewaſchen, am Bauche aufgeſchnitten, und, wenn der Fiſch nicht zu groß iſt, mit einem ſpitzigen Hölzlein durch Kopf und Schwanz angezweckt, daß er ſchön gekrümmt bleibt. Alsdann wird ſiedender Weineſſig darüber gegoſſen, daß der Barbe blau wird. In einer meſſingenen Pfanne wird Biereſſig und Waſſer zu gleichen Theilen auf das Feuer geſetzt und zu jedem Pfund Fiſch eine halbe Handvoll Salz, eine ganze Zwiebel, etliche Lorbeerblätter und Pfeffer gethan. Wenn das Waſſer ſiedet, wird der Fiſch in die Pfanne gelegt und zugedeckt gekocht. Unterdeſſen wird die Soſe dazu gemacht. Es ſey nun Sardellen= oder Kapernſoſe, ſo nimmt man zu einem Pfund Fiſch einen Rührlöffelvoll feines Mehl, rührt es mit zwei Eiern an, thut ein Stück Butter und drei Loth ausgewaſchene und ausgegrätete klein gehackte Sardellen, oder zwei Loth klein gehackte Kapern, Citronenſchaalen und ein wenig Muſcatenblüthe hinein; dieß alles wird unter beſtändigem Umrühren auf dem Feuer eine kleine Viertelſtunde gekocht. Dann werden die Barben auf eine Schüſſel gelegt, die Soſe darüber angerichtet und mit geſchnittenen Citronenſchaalen beſtreut auf den Tiſch gegeben.

281. Barben zu backen.

Die Barben werden geſchuppt, ausgenommen und gewaſchen; wenn ſie groß ſind, zu Stücken

geſchnitten, ſind ſie klein, ſo wird ihnen durch die Naſe ein Bindfaden gezogen und Kopf und Schwanz zuſammen gebunden, ſo bleiben ſie im Backen krumm. In die Haut macht man kleine queere Einſchnitte, daß ſie nicht reißen, reibt ſie mit Salz ein und läßt ſie eine Stunde liegen. Dann trocknet man die Fiſche mit einem reinen Tuch ab, ſchlägt ein Eiweiß und ſchwingt die Fiſche darinnen. Dieſer Handgriff macht, daß die Fiſche recht rösch werden; dann mengt man, wo es zu haben iſt, Habermehl mit Salz; iſt es nicht zu haben, Semmel- und ſchönes Mehl zu gleichen Theilen, kehrt die Fiſche darinnen um und bäckt ſie ſchön gelb aus dem Schmalz. Alles Schmalzgebackene wird auf Brodſchnitten gelegt; dann werden die Fiſche auf die Schüſſel ſchön in Ordnung gelegt und mit gebackenem Peterſilienkraut überſtreut zu Tiſch gegeben.

282. Perſinge (Barſche) zu kochen.

Die Perſinge werden geſchuppt, ausgenommen und gewaſchen, auf eine Schüſſel gelegt und ein Glas Wein darüber gegoſſen. Dann wird in ein Kaſſerol ein Stück Butter gethan, eine Handvoll geſchnittene Schalotten- oder andere Zwiebeln und Peterſilienkraut darinnen gedämpft. Alsdann wird der Wein, der über den Fiſch gegoſſen wurde, mit eben ſo viel Fleiſchbrühe, daran gegoſſen, ein Lorbeerblatt, geſchnittene Citronenſchaale und Scheiben dazu gethan. Wenn der Fiſch noch eine Viertelſtunde gekocht hat, iſt er

fertig. Bei dem Anrichten werden zwei bis drei Eierdottern mit der Fiſchſoſe abgezogen und über die Fiſche gegeben. Will man Perſinge backen, ſo werden ſie wie die Barben oder andere Fiſche behandelt.

283. Cabljau zuzurichten.

Das, was man zu kochen geſonnen iſt, wird ein Paar Tage in recht weiches Waſſer gelegt, daß der Fiſch ausgewäſſert wird, dann mit weichem Waſſer zugeſetzt, eine Handvoll Peterſilienkraut dazu gethan, und ſo lange zu dem Feuer geſtellt, bis er anfangen will zu ſieden. Unterdeſſen wird folgende Soſe zubereitet: In eine große Schüſſel oder Kaſſerol thut man ein Viertelpfund Butter und einen Rührlöffelvoll Mehl, dämpft eine ganz klein gehackte Zwiebel, ein wenig Peterſilienkraut, und wem der Knoblauch nicht zuwider iſt, auch eine Knoblauchszehe in der Butter und dem Mehl, gießt einen Schoppen ſüßen Rahm dazu, thut, wenn es ein wenig gekocht hat, Muſcatenblüthe, Ingwer und Salz daran, legt den geſottenen Cabljau auf eine Schüſſel, überſtreuet ihn mit gehacktem Peterſilienkraut, und ſtellt die Soſe beſonders dazu auf die Tafel.

284. Auf eine andere Art.

Der Cabljau wird wie der erſt beſchriebene behandelt. Zur Soſe nimmt man vier Loth Butter, läßt ihn nur zergehen, nicht heiß werden, rührt einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl hinein,

röſtet es ein wenig und rührt dieſes mit einem Schoppen Fleiſchbrühe an, kocht dieſe mit einer kleinen Handvoll fein gehacktem Peterſilienkraut und einem Eßlöffelvoll Kapern in ein wenig geſtoßener Muſcatenblüthe. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden drei Eierdottern mit Citronenſaft recht abgequirlt und langſam an die Fleiſchbrühe gerührt. Die Soſe wird auch beſonders aufgeſtellt.

285. Forellen blau zu ſieden.

Wenn die Forellen blau geſotten werden, werden ſie nicht geſchuppt, ſondern nur ausgenommen, rein gewaſchen und gekrümmt, mit einem halben Schoppen ſiedenden Weineſſig abgebläut; dann in einem Kaſſerol oder einer meſſingenen Pfanne mit dem Weineſſig, einem Glas Wein und eben ſo viel Waſſer über das Feuer geſetzt, gehöriges Salz, von allen Sorten Gewürzkräuter oder Kräuterpulver daran gethan, und eine ganze Zwiebel und eine halbe Citrone in Scheiben hinein geſchnitten. Sobald dieß zuſammen ſiedet, ſchüttet man die Forellen ſchnell hinein, ohne ſie mit der Hand anzufaſſen. Wenn ſie fertig ſind, ſtellt man ſie bei Seite, bedeckt ſie mit weißem Papier, legt eine Serviete auf die Schüſſel, die Forellen darauf, beſtreut ſie mit Peterſilien oder Citronen und trägt ſie zugedeckt zu Tiſche. Hohlbeer- Nelken- oder Roſeneſſig nebſt Oel wird beſonders in Karviolen aufgeſtellt.

286. Forellen in Butterſoſe.

Wenn ſolche geſchuppt, ausgenommen, gewaſchen und gekrümmt ſind, werden ſie auch mit einem halben Schoppen ſiedenden Weineſſig begoſſen. Dann ſetzt man eine meſſingene Pfanne mit Salzwaſſer, eine ganze Zwiebel und von allen Gewürzkräutern einige Stengelein über das Feuer. Wenn das Waſſer kocht, werden die Forellen mit ſammt dem Eſſig hinein gethan; sieden ſie, ſo nimmt man ſie vom Feuer weg und beſprengt ſie mit Waſſer vermiſchtem Weineſſig; dieß macht die Fiſche recht körnicht. Man bedeckt ſie mit weißem Papier und verfertigt nachſtehende Soſe: Man nimmt einen kleinen Rührlöffelvoll feines Mehl, rührt dieſes mit Fleiſchbrühe und Wein zu gleichen Theilen an, rührt drei Eierdottern, einen Eßlöffelvoll Kapern, geſchnittene Citronenſchaalen und Scheiben, nebſt Muſcatenblüthe daran, kocht dieſe Soſe unter beſtändigem Umrühren, richtet die Forellen ſchön an und gießt die Soſe darüber. An die Stelle der Fleiſchbrühe kann auch ein halber Schoppen ſaurer Rahm genommen werden.

Beide Soſen kann man auch zu Hechten und Grundeln gebrauchen.

287. Forellen zu backen.

Dieſe zerſchneidet man, wenn ſie zum Kochen hergerichtet ſind, nach ihrer Größe in zwei,

drei bis vier Theile, vermengt eine Handvoll Semmel- und ſchönes Mehl mit Salz, kehrt die Fiſche darinnen um, und bäckt ſie aus heißem Schmalz goldgelb. Ueberhaupt iſt bei den gebakkenen Fiſchen zu beobachten, daß ſie nicht langſam, ſondern ſchnell gebacken werden müſſen.

288. Fiſchotter zuzurichten.

Der Fiſchotter wird der Kopf abgeſchnitten, denn er ſieht häßlich aus. Sie iſt auf keine andere Art beſſer, als wenn ſie gebraten wird. Erlaubt es die Zeit, ſie über Nachts ſtehen zu laſſen, ſo reibt man ſie tüchtig mit Salz, Pfeffer und Nägelein und gießt guten Weineſſig darüber; leidet es die Zeit nicht, ſo wird die Fiſchotter eben ſo eingerieben, mit Butter beſtrichen, mit Papier umwunden und in einer Bratpfanne langſam gebraten. Der Eſſig wird dann heiß über die Fiſchotter gegoſſen und ſogleich Lorbeerblätter, Rosmarin und eine ganze Zwiebel mit Gewürznelken beſteckt, nebſt einem Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe oder Waſſer daran gethan. Die Fiſchotter muß fleißig begoſſen werden. Wenn ſie nun gebraten iſt, wird eine Handvoll geriebenes ſchwarzes Brod mit Mehl vermiſcht, in Schmalz oder Butter braun geröſtet, die Soſe in der Bratpfanne durch einen Seiher getrieben und das Geröſtete mit angerührt, Citronenſchaalen und Saft daran gethan, und die Soſe auf Kohlen wohl aufgekocht. Sollte Säure fehlen, ſo wird mit Eſſig oder Citronenſaft nachgeholfen. Die Fiſchotter wird mit Citronen ganz

garnirt, trocken auf die Tafel gegeben. Die Soſe und auch ſaurer Senf werden beſonders aufgeſetzt. Auch kann die Fiſchotter in Viertheile geſchnitten und gebraten werden.

289. Grundeln blau in Butterſoſe.

Man legt die gewaſchenen Grundeln in ein tiefes irdenes Geſchirr, gießt ein Glas Wein und ein wenig Weineſſig darüber, deckt ſie zu und läßt ſie ſtehen; zerläßt dann in einem Fußhafen ein gutes Stück Butter, läßt einen kleinen Rührlöffelvoll feines Mehl mit anziehen, aber nicht röſten, dämpft einige klein geſchnittene Schalottenzwiebeln mit in dem Mehl, rührt das Mehl mit einem Schöpflöffelvoll guter Fleiſchbrühe an, thut Citronenſchaalen und Saft nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe hinein. Wenn die Soſe kocht, werden die Grundeln mit ſammt dem Eſſig dazu gethan, läſſet ſie nur einige Wall aufthun, ſo bald ſie aufſteigen, ſind ſie fertig. In die Soſe kann man entweder einige Loth gewäſſerte, ausgegrätete und kleingehackte Sardellen, oder einen Eßlöffelvoll geſchnittene Kapern mitkochen, wie es beliebt. Bei dem Anrichten werden, nachdem es viel oder wenig Grundeln ſind, zwei oder drei Eierdottern an die Brühe gerührt, die Grundeln ſchön angerichtet und die Soſe darüber gegeben.

290. Gefüllte Grundeln.

Nachdem es viel oder wenig Grundeln ſind, ſtößt man zwei oder drei Loth abgezogene Mandeln,

befeuchtet ſie mit Orangeblüthewaſſer und rührt ſie mit einem halben Schoppen Rahm und zwei geklepperten Eiern an. Wenn die Grundeln gewaſchen ſind, werden ſie mit einem Tuch abgetrocknet und in den Rahm gelegt; ſie ſaufen ſich dick an. Unterdeſſen wird Weineſſig und Waſſer zu gleichen Theilen ſiedend gemacht und wohl geſalzen. Die Grundeln werden mit einem Schaumlöffel in die ſiedende Brühe gelegt und gekocht, worauf ſie gleich fertig ſind. Zur Soſe nimmt man einen kleinen Rührlöffelvoll feines Mehl, zwei Eierdottern und ein Paar Eßlöffelvoll geſtoßene Mandeln, rührt es mit Wein und ein wenig Fleiſchbrühe an, thut geſtoßene Muſcatenblühte und geſchnittene Citronenſchaalen hinein, läßt es zuſammen unter beſtändigem Umrühren aufkochen, und richtet die Soſe über die Grundeln an. Ein gutes Stück Butter muß mitgekocht werden.

291. Gebackene Grundeln.

Wenn ſie gewaſchen ſind, werden ſie abgetrocknet, alsdann verkleppert man Eier, rührt ſoviel Rahm darunter, als die Eier ausmachen, thut Salz hinein, dann die Grundeln. Wenn dieſe den Rahm in ſich geſchluckt haben, läßt man ſie in einem Seiher ablaufen, und nimmt Habermehl, iſt dieſes nicht zu haben, Semmel- und ſchönes Mehl, vermiſcht es mit Salz, kehrt die Grundeln darinnen um und bäckt ſie aus heißem Schmalz.

Anmerkung. Aus Oel können die Grundeln eben ſo, wie aus Schmalz, gebacken werden.

292. Hechte blau zu ſieden.

Ein Hecht, der blau geſotten wird, wird nicht geſchuppt, ſondern aufgemacht und ausgenommen. Iſt der Fiſch groß, ſo wird er geſpalten und in Stücke nach beliebiger Größe geſchnitten, auch die von mittlerer Größe; die von einem Pfund werden geriſſen, Schwanz und Kopf werden ganz gelaſſen, der Schwanz dem Hecht in's Maul geſteckt; ſo werden ſie ſchön gekrümmt. Kleine Hechtlein werden auf folgende Art gekrümmt: Man ſteckt ihnen ein ſpitziges Hölzlein durch die Naſe und den Schwanz, und befeſtigt es mit einem Bindfaden. Bei dem Anrichten wird alsdann das Hölzlein weggethan. Die Hechte werden gewaſchen und mit ſiedendem Weineſſig gebläut. Dann wird in einer meſſingenen Pfanne Waſſer ſiedend gemacht, auf ein Pfund Fiſch eine Handvoll Salz hineingethan, eine große Zwiebel, etliche Lorbeerblätter und ein Büſchlein Gewürzkräuter. Wenn dieſes eine Viertelſtunde gekocht hat, werden die Hechte nebſt Eſſig hineingethan und gekocht. Sobald ſie vom Feuer gethan werden, bedeckt man ſie mit weißem Papier, gibt ſie trocken auf einer Serviette zu Tiſch und ſtellt Oel nebſt Kräutereſſig in Karaffnen bei.

293. Hecht in Butterſoſe.

Wenn der Hecht geſchuppt und zum Kochen hergerichtet iſt, wird er mit ſiedendem Eſſig übergoſſen, alsdann ſammt dem Eſſig mit Waſſer,

Gewürzkräutern, wenn dieſe nicht vorhanden, mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln und gehörigem Salz abgeſotten, dann mit Papier bedeckt. Zu ohngefähr zwei Pfund Fiſchen wird vier Loth Butter genommen. Man läßt den Butter in einem Fußhafen zergehen, aber nicht heiß werden, rührt einen Rührlöffelvoll feines Mehl mit drei Eierdottern in dem Mehl und Butter ab, gießt ein Glas Wein und eben ſo viel Fleiſchbrühe daran, thut geſchnittene Citronenſchaalen und Scheiben dazu, einen guten Eßlöffelvoll Kapern, geſtoßene Muſcatenblüthe und ein wenig Ingwer, läßt es unter beſtändigem Umrühren kochen, gießt noch einen Eßlöffel voll Fiſchbrühe dazu, läßt es nochmals aufkochen, richtet dann die Hechte in der Ordnung an und gießt die Soſe darüber. Die Hechtleber wird über den Kopf gelegt und der Fiſch mit würflicht geſchnittener Citronenſchaale beſtreut.

294. Den Hecht ohne S[illegible] und Waſſer zu kochen.

Der Hecht wird geſchuppt, ausgenommen, gewaſchen und nach Belieben in Stücke zerſchnitten, die Leber wird ganz gelaſſen. Alsdann ſchneidet man auf eine porzellanene oder zinnerne Schüſſel einen halben Vierling Butter, ſchneidet einen gewäſſerten und ausgegräteten Häring in kleine Stücke; iſt es ein Milchner, ſo wird die Milch auch genommen, legt die Hälfte vom Häring auf die Platte, den Hecht darauf, wieder Häring,

nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe und in Scheiben geſchnittene Citronen, einen halben Eßlöffelvoll Kapern und den Saft von einer halben Citrone, bedeckt endlich den Fiſch mit noch vier Loth geſchnittener Butter, deckt ihn mit einem paſſenden Deckel zu, ſetzt die Schüſſel auf Kohlfeuer und rüttelt ſie einigemal, daß ſich der Fiſch nicht anhängt, und gibt ihn, ſobald er fertig iſt, zu Tiſche.

295. Geſpickter und gefüllter Hecht auf franzöſiſche Art.

Dazu nimmt man einen großen Hecht, ſchuppt ihn ab, öffnet ihn am Bauch, nimmt ihn aus, wäſcht ihn rein und legt ihn eine halbe Stunde in Wein, weicht geräucherte Forellen in warmem Waſſer, ſchneidet ſie in lange Stücke, würzet den Hecht in= und auswendig mit Salz, geſtoßenen Cardamomen, Muſcatenblüthe und Pfeffer, legt von den geſchnittenen Forellen und länglicht geſchnittenen Citronenſchaalen nebſt friſchem Butter in den Hecht, macht die Oeffnung zu, ſticht mit einem ſpitzigen Meſſer Löcher in den Rücken und ſpickt den Hecht mit gewürztem Forellenfleiſch und Citronenſchaalen, ſteckt ihn an den Spieß, bratet ihn beim Feuer und beträufelt ihn fleißig mit Butter und Citronenſaft. Wenn er ausgebraten iſt, wird er trocken aufgetragen und eine Senfſoſe dazu aufgeſtellt.

296. Gedämpfter Hecht mit Trüffeln, Morgeln und Fleiſchklößen.

Von einem geſchuppten Hecht wird der Kopf abgeſchnitten, läßt ihn einen Sud in Salzwaſſer aufthun, löſet das Fleiſch von den Gräten, läßt etliche Zwiebelſcheiben in Butter dämpfen, nimmt ſie wieder heraus und läßt das Hechtfleiſch mit dem Kopf darinnen dämpfen, gießt dann gute Bouillon daran, thut eine Handvoll gereinigte Morgeln, eben ſo viel Trüffeln, nebſt gebackenen Fleiſchklößen und geſtoßene Muſcatenblüthe dazu, röſtet einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl in Butter und richtet es an die Bouillon. Wenn es aufgekocht hat und der Fiſchkopf fertig iſt, wird er in die Mitte der Schüſſel gelegt, man ſteckt ihm ein Klößlein in's Maul, legt die Leber auf den Kopf und das Uebrige mit der Soſe neben herum.

297. Haſcheh oder Gehäck von Hecht.

Den abgekochten und übrig gebliebenen Hecht hackt man fein, löſt aber alle Gräten ſorgfältig aus, hackt und wiegt etwas Schalottenzwiebeln und einige friſche oder auch eingemachte Champignons fein, dämpft ſie mit dem gehackten Hechtfleiſch in Butter, und ſtreuet, was man mit drei Fingern faſſen kann, feines Mehl hinein. Wenn dieſes angezogen hat, gießt man ein Trinkglas voll weißen Wein, eben ſo viel kräftige Fleiſchbrühe und den Saft von einer halben Citrone dazu, hackt

auch zwei gewaſchene, ausgegrätete Sardellen dazu und thut ſie, nebſt acht Stück in Viertheile geſchnittene Auſtern und dem Seewaſſer zu dem Haſcheh, und rührt auch zwei Eierdottern bei dem Anrichten daran.

298. Gefüllter Hecht mit italieniſcher Soſe.

Dieß muß ein großer Hecht ſeyn; wenn er abgeſchuppt und gewaſchen iſt, wird er oben am Rücken geöffnet, daß die Leber herausgenommen werden kann. Man brennt den Kopf bei den Floſſen mit heißem Schmalz aus, reibt ihn mit Salz und läßt ihn liegen. Unterdeſſen macht man folgende Fülle: Man hackt einen ausgegräteten Fiſch mit Citronenſchaale recht klein, rührt das Gehackte mit zergangener Butter und ſoviel Semmelmehl, als es Fiſchfleiſch iſt, und Eiern an, ſalzt es und thut geſtoßene Muſcatenblüthe daran, rührt es wohl durch einander, füllt es in den Hecht und macht die Oeffnung zu. Den Schwanz umbindet man mit Butter beſtrichenem Papier, beſtreicht den Hecht mit zerlaſſener Butter, überſtreut ihn mit gehackten Sardellen und bratet ihn auf einem Roſt ſchön gelb. Zur Soſe hackt man zwei Eßlöffelvoll Kapern, drei Loth gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen, röſtet beides in Butter, ſtreuet ein wenig Mehl hinein und läßt dieſes anziehen, gießt, ſo viel man Brühe benöthigt iſt, halb Wein und Waſſer daran, ſeihet es nach dem Kochen durch ein Haarſieb, thut ein Stücklein Zucker, Cardamomen,

Muſcatenblüthe, Citronenſchaale und Saft hinein, läßt es noch einmal aufkochen, zieht den Faden aus dem Hecht, legt ihn auf die Schüſſel und ſtellt die Soſe bei.

299. Hecht in Krebsſoſe.

Der Hecht wird mit geſalzenem Waſſer und Eſſig abgeſotten; dann nimmt man zu einer mittlern Schüſſel, ohngefähr für fünf bis ſechs Perſonen, acht Stück Sardellen, ſchneidet ſie mit ſammt den Gräten klein, thut ſie in einen kleinen Fußhafen, nebſt zwei Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern und einer halben Citrone, gießt einen halben Schoppen Wein und eben ſo viel Waſſer daran, läßt es wohl kochen und preßt es durch ein Tuch, nimmt vier Loth Krebsbutter in einen Fußhafen, rührt zwei Theelöffelvoll feines Mehl oder geſiebtes Semmelmehl und drei Eierdottern daran, rührt das Durchgepreßte dazu, thut Muſcatenblüthe und Citronenſchaalen dazu, läßt die Soſe unter beſtändigem Umrühren aufkochen, legt die Hechte auf die Schüſſel, und richtet die Soſe darüber an.

300. Hechte mit Federrüben.

Der geſchuppte Hecht wird mit Eſſig übergoſſen; dann läßt man ihn zugedeckt eine Viertelſtunde ſtehen, kocht ihn mit Waſſer, Salz und Eſſig ab, ſchneidet die kleinen geſchabten Rüben in zwei oder vier kleine Theile, darnach ſie groß ſind; Fingersdicke werden gar nicht zerſchnitten. Dann werden die Rüben in Schmalz oder Butter weich

gedämpft; ſie müſſen ganz weiß bleiben. Man beſtreuet ſie mit Pfeffer und geſtoßener Muſcatenblüthe, thut einen Eßlöffelvoll geſtoßenen Candiszucker daran, und gießt ein wenig gute Fleiſchbrühe hinzu. Wenn ſie weich gekocht ſind, werden ſie in die Mitte der Schüſſel angerichtet, der Hecht wird zerſchnitten und die Stücklein um die Rüben wie ein Kranz herumgelegt.

301. Hecht mit Auſtern und Wirſing.

Der geſchuppte Hecht wird, wie ſchon oft gemeldet, in Salzwaſſer und Eſſig abgeſotten, die gereinigten Auſtern in Butter gedämpft und mit geſtoßener Muſcatenblüthe und ein wenig Semmelmehl überſtreuet. Die Wirſingſtöcke werden gereinigt, in vier Theile geſchnitten, gewaſchen, gebrüht und leicht ausgedrückt. Noch beſſer iſt es, wenn man ſie nur wohl ablaufen läßt, dann wird der Wirſing in einem Fußhafen mit Butter gedämpft, thut vom Sand gereinigte und abgebrühte Morgeln, nebſt ausgebrochenen Krebsſchwänzen, dazu, läßt Krebsbutter zergehen, röſtet einen kleinen Rührlöffelvoll Mehl darinnen, rührt dieſes mit ſüßem Rahm an, läßt es zuſammen aufkochen, gießt es an den Wirſing, läßt es noch einmal aufkochen, richtet den Wirſing ſchön in die Mitte der Schüſſel an, legt um den Rand der Schüſſel die Auſtern und Hechtſtücke, den Kopf in die Mitte des Gemüßes und die Leber auf den Hechtkopf.

302. Geſulzter Hecht.

Dazu nimmt man mittelmäßige Hechte, ſchuppt ſie ab, öffnet ſie am Bauch und nimmt das Eingeweide heraus, kocht ſie in Waſſer und Wein mit etlichen Citronenſcheiben, doch daß ſie nicht zu weich werden. Zum Scheleh (Sulze) nimmt man ſpaniſchen Wein, ſetzt ihn in einem Fußhafen zum Feuer, bindet in ein reines Tuch ganze Gewürznelken, Cardamomen und Muſcatenblüthe, und läßt es mit dem Wein kochen. Unterdeſſen werden zwei Loth klein geſchnittene Hauſenblaſe mit Fleiſchbrühe auf Kohlen aufgelöſet, ſie darf aber nicht kochen, ſondern nur heiß werden. Wenn Wein und Hauſenblaſe abgekühlt iſt, wird es zuſammen durch einen Schelehbeutel geſeihet, beſtreut eine Taſſe mit geſchnittenen Citronenſchaalen und geſtoßenem Gewürz, gießet von der abgekühlten Sulze darauf, läßt es kalt werden, legt dann die abgeſottenen Hechte darauf, daß die Stücke über ſich ſtehen, beſtreut ſie wieder mit Gewürz, ſiedet auch in gutem Weineſſig Grundeln, daß ſie recht ſchön blau werden, legt ſie alsdann ſchön auf der Sulze herum und begießet es wieder mit Sulze, ſo wird es ausſehen, als wenn ſie ſchwimmen. Man ſtellt es in den Keller, daß die Sulze feſt geſtehet und trägt ſie dann zur Tafel. Forellen werden auch auf dieſe Art gemacht.

303. Karpfen blau zu ſieden.

Wenn man den Karpfen ſchön blau ſieden will, ſo wird er nicht abgeſchuppt, daher iſt ein Spiegelkarpfen am tauglichſten dazu, denn Gewürz und Fett hängen ſich an die Schuppen. Wenn der Fiſch ausgenommen iſt, wird die Galle behutſam von der Leber ausgebrochen, der Karpfe der Länge nach geſpalten, in beliebige Stücke geſchnitten und rein gewaſchen. Alsdann werden die Stücke auf eine flache Schüſſel gelegt und mit ſiedendem Weineſſig übergoſſen, ſo werden ſie ſchön blau. Wird der Karpfe trocken mit Eſſig und Oel auf den Tiſch gegeben, ſo wird er nur in geſalzenem Waſſer mit Biereſſig, Zwiebeln und einem Büſchelein Gewürzkräutern geſotten. Auf ein Pfund Fiſch wird eine kleine Handvoll Salz genommen; wird aber Soſe dazu gegeben, ſo wird ſie auf folgende Art gemacht: in einem kleinen Fußhäfelein wird ein Glas Wein und etwas Fleiſchbrühe auf Kohlen geſtellt, geſchnittene Citronenſchaalen und Scheiben, nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe, Nägelein und Cardamomen, hineingethan, iſt man aber mit Kräuterpulver verſehen, ſo iſt außer den Zwiebeln und Citronen alles Gewürz überflüſſig. Bei dem Anrichten wird der Karpfen auf die Schüſſel ſchön in Ordnung gelegt, die Soſe darüber gegoſſen und in einem Pfännlein in heißem Rindsſchmalz würflicht geſchnittener Weck goldgelb geröſtet, alle Fiſchſtücke damit geſchmalzt und ſchnell zu Tiſche gegeben.

NB. Zu zwei Pfund Fiſchen nimmt man

ohngefähr eine Maas Waſſer und eine halbe Maas Eſſig, legt die Fiſche in die Pfanne, daß der ſchuppichte Theil unten liegt. Sobald als die Floßfedern ſinken, iſt der Fiſch fertig.

304. Karpfen in brauner Soſe.

Die Karpfen werden geſchuppt, der Länge nach geſpalten und zu beliebigen Stückchen geſchnitten, auf eine flache Schüſſel gelegt, mit Salz und Kräuterpulver oder geſtoßenem Gewürz überſtreuet. Erlaubt es die Zeit, ſo läßt man den Fiſch eine Stunde zugedeckt ſtehen, dann wird ein Trinkglas Wein und eben ſo viel Weineſſig darüber gegoſſen, ein Lorbeerblatt, eine große Zwiebel, ein paar Scheiben, von einer Citrone geſchnitten, eine Theetaſſe voll Fleiſchbrühe oder Waſſer dazu gethan und der Fiſch auf Kohlen geſtellt. Dann wird in heißem Schmalz ein Rührlöffelvoll Mehl und ein Eßlöffelvoll geriebenes ſchwarzes Brod mit einem Stücklein Zucker dunkelbraun geröſtet, mit dem Wein und Eſſig vom Fiſch angerührt und ein Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe nachgegoſſen. Wenn die Brühe kocht, gießt man ſie an den Karpfen und läßt es zuſammen noch eine Viertelſtunde kochen. Iſt die Soſe in der Säure recht, ſo wird der Fiſch angerichtet, außerdem wird der Säure nachgeholfen.

305. Karpfen in ſchwarzer Brühe.

Um zu der Soſe das Blut zu bekommen, ſticht man den Karpfen mit einem ſpitzigen Meſ=

ſer zwiſchen den Kopf und die erſten Floſſen, aber ja nicht tief, ſonſt trifft es die Galle, gießt in ein kleines Geſchirr ein wenig Weineſſig, läßt das Blut hinein laufen, rührt und hebt es zur Soſe auf. Alsdann wird der Fiſch geſchuppt, gewaſchen, ausgenommen und zu Stücklein geſchnitten. Iſt das Stechen zu umſtändlich, ſo wird der Karpfen aufgeſchnitten, das Blut mit Eſſig ausgewaſchen, die Stücke mit Salz, Kräuterpulver oder mit geſtoßenen Nelken, Cardamomen und Pfeffer überſtreut; erlaubt es die Zeit, ſo läßt man den Fiſch eine Stunde liegen. Dann wird in einer Pfanne ein Glas Wein, der Eſſig mit dem Karpfenblut und zwei Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe — an Faſttagen Waſſer — mit einer großen Zwiebel, noch etwas Salz und zwei Lorbeerblättern über das Feuer gethan. Wenn alles zuſammen eine Viertelſtunde gekocht hat, ſo wird der Fiſch hinein gelegt und gekocht. Zu einem Pfund Fiſch wird ein großer Rührlöffelvoll Mehl in heißem Schmalz mit einem Stücklein Zucker recht braun geröſtet, dann wird das Mehl mit der Fleiſchſoſe angerichtet. Endlich thut man fein geſchnittene Citronenſchaalen und Scheiben hinein, läßt es zuſammen noch wohl aufkochen, und gibt es zu Tiſche.

806. Ein zuſammengeſetzter Karpfen.

Der Karpfen wird geſchuppt, geſpalten, ausgenommen und gewaſchen, dann in Stücke zerſchnitten. Die zwei Kopf- und Schwanzſtücke bleiben ganz, von den übrigen Stücken wird das

Fleiſch abgelöſet und in Würfel geſchnitten. Dieſe Stücken werden mit zwei Theilen Wein und einem Theil Waſſer, Salz, zwei Lorbeerblättern und einer großen Zwiebel zum Feuer geſtellt und ſchnell gekocht; die Gräten und Abgänge werden mit vier Loth Sardellen, einer Handvoll gereinigter Schalotten, Sellerie, überhaupt alle Arten Wurzeln, nur keine bittern, mit vier Loth Butter in einem Kaſſerol zum Feuer geſtellt und gedämpft. Sind die Wurzeln weich, ſo wird etwas Mehl hineingeſtreut; wenn dieſes angezogen hat, werden die Wurzeln mit einem Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe oder Waſſer aufgefüllt; wenn es gut durchgekocht iſt, werden die Wurzeln durch ein Haarſieb getrieben und zu dem gekochten Fiſch, nebſt Citronenſchaale und Saft, geſtoßener Muſcatentenblüthe und Ingwer gethan; alsdann läßt man es zuſammen durchkochen. Iſt es ein Milchner, ſo wird die Milch beigelegt. Bei dem Anrichten werden die zwei Kopf- und Schwanzſtücke in der Mitte der Schüſſel pyramidenförmig zuſammen geſtellt, das Fleiſch und die Milch vom Karpfen neben herum, und die Soſe darüber angerichtet.

307. Gebratener Karpfen.

Der Karpfen wird geſchuppt, ausgenommen, in Stücke geſchnitten und gewaſchen, dann ſtark mit Salz, Pfeffer und Nägelein oder Kräuterpulver eingerieben. Alsdann wird in einem flachen Kaſſerol Schmalz heiß gemacht, rein gewaſchen und Salbeiblätter herum gelegt, auf dieſe legt

man dann die Karpfenſtücke und dann wieder Salbei. Dann wird das Kaſſerol zugedeckt, unten und oben Glut gegeben, daß die Fiſchſtücke ſchön röſch gebraten werden. Der Salbei wird mit auf den Tiſch gegeben.

808. Gebackener Karpfen.

Man ſchuppt und ſchneidet ihn zu Stückchen, wäſcht ihn und läßt das Waſſer ablaufen, dann vermengt man Salz mit Habermehl, ſtatt dieſem kann man die Hälfte Semmelmehl und ſchönes Mehl nehmen, und ſalzt den Fiſch gut. Nun miſcht man zu einem zweipfündigen Karpfen eine ſtarke Handvoll Salz unter das Mehl, kehrt die Fiſchſtücklein gut darinnen um, und bäckt ſie in Schmalz ſchnell heraus, legt die Fiſche auf Brodſchnitten und gibt ſie warm zu Tiſche.

809. Karpfen in Schelch.

Dazu nimmt man einen Karpfen von mittlerer Größe. Wenn er geſchuppt iſt, wird er am Bauch aufgeſchnitten, ausgenommen, gewaſchen und mit ſiedendem Eſſig übergoſſen, damit er blau wird. Alsdann wird ein Geſchirr genommen, das etwas größer als der Karpfe iſt, in dieſes wird ein reines Tuch gelegt und der Fiſch darauf, dieſes wird ganz leicht zuſammengebunden, daß man ihn damit herausnehmen kann. Er wird wie ein blauer Karpfen mit Salz, Eſſig und Waſſer, nebſt einem Büſchel Gewürzkräuter, zwei Lorbeerblättern und einer großen Zwiebel geſotten. Wenn er fertig iſt,

wird er mit kaltem Eſſig beſprengt und mit weißem Papier zugedeckt, damit er ſchön bleibt. Das Scheleh macht man auf folgende Art: Man zerhauet vier Kalbsfüße, ſetzet ſolche mit Wein, Eſſig und Waſſer zu gleichen Theilen, nebſt der Brühe vom Fiſch, zum Feuer, läßt ein Viertelpfund geraſpeltes Hirſchhorn oder ein Loth aufgelöſte Hauſenblaſe, ein Büſchlein Gewürzkräuter und eine halbe Citrone zuſammen kochen, bis das Fleiſch von den Beinen fällt. Dann wird das Scheleh abgegoſſen, das Fett mit einem Fließpapier abgenommen; nun ſchlägt man zwei Eierweiß zu Schaum, rührt es zu der Sulze, kehrt einen Stuhl um, bindet an die vier Füße eine Serviette und läßt das Scheleh durchlaufen. Dann wird der Karpfe auf die Schüſſel gelegt, worauf man ihn zur Tafel gibt, gießt die Hälfte der Sulze auf die Schüſſel, legt, wenn ſie geſtanden iſt, ausgebrochene Krebsſchwänze um den Fiſch, und von hart geſottenen Eiern ausgeſchnittene Figuren, Sterne, Halbmonde rc. und von blanſchirten Citronen etliche Scheiben, dann wird wieder Scheleh darauf gegoſſen. Wenn dieſes geſtanden und das Scheleh feſt iſt, wird der Karpfen zur Tafel gegeben.

310. Fricaſſirter Karpfen mit Trüffeln und Morgeln.

Wenn der Karpfen abgeſchuppt iſt, wird der Kopf ganz abgeſchnitten und mit dem Eingeweide mit Eſſig, etwas Waſſer und Salz abgeſotten. Das Fleiſch von dem noch übrigen Karpfen wird

abgelöſet und in Streifen geſchnitten, mit Salz beſtreut, dann in Butter gedämpft. Mit Wein und Fleiſchbrühe werden in einem Kaſſerol von Sand gereinigte Morgeln und Trüffeln auf Kohlen geſtellt, dieſe mit Muſcatenblüthe und Ingwer beſtreut und weich gekocht. Dann wird ein Rührlöffelvoll Mehl in Butter ein wenig geröſtet, mit der Trüffelſoſe angerührt und aufgekocht. Bei dem Anrichten wird der Fiſchkopf in die Mitte geſtellt und ihm ein Fiſchklößlein oder auch nur eine Citronenſcheibe ins Maul gegeben. Das Fiſchfleiſch nebſt Trüffeln und Morgeln wird herum geordnet, der Fiſch zugedeckt, daß er noch anzieht, und dann aufgetragen.

811. Cabljau zuzurichten.

Das, was man zu kochen geſonnen iſt, wird 24 Stunden in's Regen- oder Flußwaſſer gelegt, damit der Fiſch ausgewäſſert wird; dann ſetzt man ihn mit weichem Waſſer und einer Handvoll Peterſilienkraut zum Feuer, läßt ihn aber nicht ſieden, ſondern nur ſo lange ſtehen, bis er anfangen will, zu ſieden. Unterdeſſen wird die Soſe folgendermaßen zubereitet: Auf acht Perſonen rechnet man ein Viertelpfund Butter, dämpft in einem Fußhafen eine Handvoll feingewiegte Schalottenzwiebeln, etwas Peterſilienkraut, und, wer den Geſchmack leiden kann, ein wenig Knoblauch, ſtreuet auch einen Rührlöffelvoll Mehl oder geſiebtes Semmelmehl zu den Zwiebeln, läßt es anziehen und füllt es dann mit ſüßem Rahm oder mit Fleiſch-

brühe auf. Zu der Rahmſoſe wird Muſcatenblüthe und Ingwer genommen, zur Fleiſchbrühe gehackte Sardellen und Muſcatenblüthe. Der Cabljau wird auf eine Schüſſel angerichtet, die Soſe darüber gegoſſen, zugedeckt und auf Kohlen aufgekocht.

812. Laberdan in Soſe.

Wenn der Laberdan gewäſſert iſt, wird er mit kaltem Regen= oder Flußwaſſer zugeſetzt, und ſobald er zu ſieden anfängt, vom Feuer ſo lange entfernt, bis die Soſe fertig iſt. Zu dieſer nimmt man vier Loth gewaſchene Sardellen, oder ſtatt dieſer einen halben Häring, dann eine große Zwiebel und etwas Peterſilienkraut, hackt dieſe drei Stücke klein, röſtet einen Rührlöffelvoll Mehl in Butter nur ſo lange, bis die Butter zu ſchäumen anfängt, dämpft das Gehackte darinnen, rührt es dann mit einem Schöpflöffelvoll guter Fleiſch= oder Erbſenbrühe an, thut Salz, ein wenig Muſcatenblüthe und Ingwer hinein, nimmt den Laberdan, legt ihn in die Soſe und läßt ihn ein Paar Minuten mit aufkochen, ſo iſt er fertig. Er darf nicht viel Soſe haben. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern mit Citronenſaft abgezogen und an die Soſe gerührt.

813. Friſcher Lachs.

Man wäſcht ihn mit Eſſig und läßt ihn ſo eine halbe Stunde liegen; dann vermiſcht man Pfeffer, Salz und Muſcatenblüthe durch einander, beſtreuet den Lachs, der in zwei oder drei Fingers=

dicke Stücklein geſchnitten wird, auf beiden Seiten, und läßt ſie langſam braten. Das noch übrig gebliebene vermengte Gewürz und etwas Semmelmehl, nebſt fein geſchnittenen Salbeiblättern, wird auf die Fiſchſtücke geſtreuet. Wenn es Farbe hat, wird ein wenig Wein und Eſſig, auch Citronenſchaalen und Saft daran gegeben. Die Soſe muß ganz kurz ſeyn, und wird, wenn er ausgebraten iſt, zu Tiſche gegeben.

314. Geſalzener Lachs zu ſieden.

Man wäſſert ihn zwei Tage in Regen- oder Flußwaſſer, damit das Salz ausgezogen wird, gibt ihm alle Tage zweimal friſches Waſſer, ſchuppt und ſchneidet ihn zu dünnen Stücken, ſtellt ihn mit kaltem weichen Waſſer ſo lange zum Feuer, bis der Fiſch zu ſieden anfängt. Alsdann wird er zurück geſtellt, das Waſſer ab- und gute Fleiſchbrühe daran gegoſſen. Man thut ein gutes Stück Butter, Pfeffer; Ingwer, Muſcatenblüthe und eine kleine Handvoll geriebenes, durchgeſiebtes Milchbrod hinein, läßt es zuſammen aufkochen, legt den Fiſch in Ordnung auf die Schüſſel, gibt die Soſe darüber und beſtreuet den Lachs mit gebackenem Peterſilienkraut.

315. Einen Salm zu ſieden.

Dieſer wird mit zwei Theilen Wein, einem Theil Eſſig und einem Theil Waſſer, einer Handvoll Salz, etlichen Lorbeerblättern, ein Paar Zwiebeln, einer halben Citrone, einem Büſchel Gewürz-

kräutern und einigen zerquetſchten Wachholderbeeren geſotten, der Salm aber nicht eher hineingethan, bis Wein und Waſſer eine halbe Viertelſtunde geſotten hat; dann wird der Fiſch hineingelegt und ſo lange wie ein Paar harte Eier geſotten, denn wenn er lange ſiedet, wird er hart. Auf dieſe Art gibt man den Salm warm zu Tiſche; wird er aber kalt mit Eſſig und Oel gegeben, ſo kann man ihn in dieſer Soſe acht Tage erhalten. Man kann auch, wenn der Fiſch auf die vorgeſchriebene Art gekocht iſt, eine Butterſoſe mit Sardellen oder Kapern, wie bei den Hechten oder Forellen beſchrieben iſt, darüber geben.

816. Salm zu braten.

Es werden nach Belieben Stücklein geſchnitten, ſolche eine halbe Stunde eingeſalzen, gepfeffert und mit breiten Salbeiblättern umwunden, dann auf einem ſtark mit Butter beſtrichenen Roſt gebraten. Während dem Braten muß der Fiſch mit zergangener Butter beſtrichen werden, damit er ſaftig bleibt. In einem flachen Fußhafen kann der Salm auch recht ſchön gebraten werden. Bei dem Anrichten wird der Faden abgenommen und mit Eſſig und Oel auf den Tiſch gegeben. Holbeer- oder Roſeneſſig iſt der beſte dazu.

817. Salm zu grilliren.

Von einem übrig gebliebenen Salm werden kleine Stücke geſchnitten, dieſe mit Butter beſtrichen, mit Salz, Pfeffer und Semmelmehl beſtreut und

auf dem Roſt grillirt. Sobald die Stücke zu ſchäumen anfangen, ſind ſie fertig.

818. Salm zu mariniren.

Er wird wie zum braten in Stücke geſchnitten, nur daß er über Nacht eingeſalzen und aus dem Salz mit einem Tuch rein abgetrocknet werden muß; dann wird er erſt mit Salbeiblättern umbunden, auf dem Roſt mit Provenceröl gebraten, und, wenn er kalt iſt, wie der Aal behandelt.

819. Den Salm zu räuchern.

Er wird drei Tage nur mit gewöhnlichem Küchenſalz eingeſalzen, dann mit einem Tuch gut abgetrocknet, mit dünnem Papier umwickelt, mit einem ſtarken Faden durchgezogen und in den Rauch gehängt. So groß der Salm iſt, eben ſo groß ſchneidet man zwei Fingersdicke Stücke.

820. Schleien zu ſieden.

Die Schleien werden am Bauche aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, die Fiſche recht mit Salz abgerieben, dann mit ſiedendem Waſſer begoſſen, damit der Schleim davon kommt. Alsdann wäſcht man die Fiſche aus kaltem Waſſer; wenn ſie rein ſind, werden ſie in Eſſig gelegt, und in drei Theilen Eſſig und einem Theil Waſſer mit gehörigem Salz geſotten. Wenn ſie vom Feuer kommen, werden ſie mit kaltem Waſſer beſprengt und mit einem Papier zugedeckt, damit der Dampf nicht davon geht. Nun kann man

die Schleien in einer Serviette trocken auf den Tiſch geben, mit Kräutereſſig und Oel, oder nach Belieben eine Soſe von Sardellen oder Kapern darüber geben. Gebacken werden ſie nie.

321. Schleien mit Speck und Zwiebeln.

Wenn die Schleien zum Kochen hergerichtet ſind, werden ſie in Salzwaſſer mit etlichen Zwiebeln geſotten. Unterdeſſen röſtet man ziemlich viel Zwiebeln in Speck und auch das Mehl darinnen ganz dunkelgelb, rührt dieſes mit Eſſig, Fiſch- und Fleiſchbrühe an, thut Ingwer, Pfeffer und ein wenig geſtoßene Nelken oder Kräuterpulver hinein, läßt die Fiſche aufkochen und gibt ſie zu Tiſche.

322. Stockfiſche auf norwegiſche Art zuzurichten.

In Norwegen wird der getrocknete Stockfiſch nicht geſchlagen, ſondern ſechs Tage in Regen- oder ſonſt recht weiches Waſſer gelegt, alle Tage das Waſſer abgegoſſen und wieder friſches daran gegeben. Vor dem Kochen wird der Stockfiſch in Stücke, ohngefähr einer Hand groß, geſchnitten und nur eine Viertelſtunde in ſiedendes Waſſer gelegt. Auf dieſe Art zugerichtet, quillt er auf und wird ſo weiß und zart wie Cabljau.

323. Stockfiſche weiß und zart zuzurichten.

Man bindet eine Handvoll Kalk in ein Tüchlein, und klopft es in einem Eimer voll Regen-

waſſer, bis ſich der Kalk aufgelöſet hat und das Waſſer ganz weiß ausſiehet. In dieſes Waſſer legt man den Stockfiſch und läßt ihn bei warmem Wetter eine Nacht und einen halben Tag liegen. Im Winter oder bei ſonſt kühlem Wetter einen Tag und zwei Nächte. Morgens nimmt man den Stockfiſch aus dem Waſſer, ſchneidet das Gelbe und den Bauchrand ſauber ab, gießt auf die Auſſenſeite heißes Waſſer und ſchuppt die Schuppen ab. Dann wird der Fiſch in Regen oder Flußwaſſer gelegt, welches aber alle zwei Stunden ab- und friſches daran gegoſſen werden muß, bis das Waſſer nicht mehr weiß, ſondern hell und klar ausſieht; dann wird er, wie nachſtehend gezeigt werden wird, gekocht.

324. Stockfiſche zu kochen.

Man ſetzt den gewäſſerten Stockfiſch mit kaltem weichem Waſſer zum Feuer, läßt ihn dabei ſtehen, bis er anfangen will, zu ſieden. Alsdann wird er herausgethan und auf eine flache Schüſſel gelegt, daß die Haut und die Gräten ausgeſucht werden können. Dann ſchneidet man auf eine ächte Porzellan- oder zinnerne Schüſſel ein Stück Butter, thut nach Proportion des Fiſches geſiebtes Semmelmehl darauf, dann eine Lage Fiſch, auf dieſe wieder Butter, geſtoßene Muſcatenblüthe und Ingwer, dann wieder Fiſch; eine Theetaſſevoll Fiſch- und ein Schöpflöffelvoll kräftige Fleiſchbrühe — an Faſttagen aber Erbſenbrühe oder Waſſer — wird dazu gegoſſen; dann läßt man ihn auf der Kohlpfanne

eine Viertelſtunde kochen. Ehe man den Fiſch zu Tiſche gibt, wird er geſalzen, denn er wird, wenn man ihn früher ſalzt, nicht weich. Zuletzt wird ein guter Theil Zwiebeln ſchön gelb geröſtet, der Stockfiſch damit geſchmalzen und ſogleich aufgetragen.

325. Stockfiſche in einer Rahmſoſe.

Wenn der Stockfiſch, wie gezeigt worden, hergerichtet iſt und die Gräten ausgeſucht ſind, hackt man eine große Zwiebel ganz klein, läßt in einem Fußhafen einen Rührlöffel voll feines Mehl mit einem Stück Butter anziehen, dämpft die gehackten Zwiebeln mit darinnen, rührt einen Schoppen geſottenen ſüßen Rahm, Muſcatenblüthe und Ingwer daran, und läßt den Fiſch nur wenig einkochen. Bei dem Anrichten werden zwei oder drei Eierdottern an den Rahm gerührt und nach Belieben geſalzen.

326. Gebackener Stockfiſch.

Zum Backen wird er nur gewäſſert und ungeſotten genommen. Man nimmt nur ſchmale Stücklein, trocknet ſie mit einem Tuch ab, bindet ſie mit Faden, daß ſie nicht zerfallen, und kehrt ſie in mit Salz, Semmelmehl und Pfeffer vermengtem ſchönen Mehl um, bäckt die Stücklein in heißem Schmalz, läßt ſie auf Brod ablaufen und gibt es an Faſttagen zu ſauerm Kraut.

327. Platteiſe zu wäſſern und zu kochen.

Man legt die Platteiſe zehn bis zwölf Stunden lang in Lauge, gießt die Lauge ab und weiches Waſſer daran; läßt ſie in dieſem Waſſer drei bis vier Tage liegen; gießt aber jeden Tag das Waſſer ab und friſches daran. Wenn man ſie kochen will, werden die Floſſen abgeſchnitten und die Fiſche eine halbe Viertelſtunde in Waſſer mit ein wenig Salz geſotten. Alsdann werden ſie abgegoſſen und folgende Soſe dazu gemacht: Eine Handvoll geklaubtes, rein gewaſchenes Peterſilienkraut wird fein gehackt, etliche Rührlöffel voll Mehl werden in Butter nur wenig geröſtet und das gehackte Peterſilienkraut darinnen mitgedämpft; dann rührt man es mit Fleiſch- oder durchgetriebener Erbſenbrühe an, thut ſo viel Brühe dazu, als man, den Fiſch zu kochen, nöthig hat, und würzt ſie mit geſtoßener Muſcatenblüthe und Ingwer. Wenn die Soſe ein wenig gekocht hat, wird der Fiſch hineingelegt und eine Viertelſtunde darinnen gekocht. Wenn die Erbſen blos mit Waſſer gekocht ſind, muß noch ein Stück Butter darinnen gekocht werden. Dieſe Art Fiſche darf man nicht zu lange kochen laſſen, ſie werden gerne hart; man darf ſie auch, wie den Stockfiſch, bei dem Zuſetzen nicht ſalzen. Man kann die Plattfiſche auch nur im Waſſer, das ein wenig geſalzen iſt, abſieden, dann abgießen, die Gräten davon thun, auf eine Schüſſel anrichten und mit geröſteten Zwiebeln und Semmelmehl ſchmalzen, dann muß man aber auch das Salz

mit röſten, und die Platteiſe dann mit gebackenem Peterſilienkraut beſtreuen und zu Tiſche geben.

328. Picklinge (Bücklinge) zu braten.

Man ſchneidet ihnen die Köpfe ab, zieht die Haut, wie bei den Häringen, herunter, läßt ſie ganz oder reißt ſie in der Mitte, der Länge nach, von einander und bratet ſie in einem flachen Fußhafen in Butter ſo lange, bis ſie auf beiden Seiten gelb ſind, denn ſie werden hart, wenn ſie zu lange braten. Unterdeſſen wird ein Eßlöffelvoll feines Mehl ein wenig geſalzen, mit drei Eiern angerührt und die Hälfte davon mit im Omelett gebacken; dann werden die gebratenen Picklinge auf das Omelett gelegt, die andere Hälfte wird darüber gegoſſen, und, wenn es Farbe hat, gleich aufgetragen.

329. Picklinge in Oel zu braten.

Wenn den Picklingen der Kopf abgeſchnitten und die Haut abgezogen worden iſt, wird von ſtarkem Papier der Form wie eine Bratpfanne geheftet, in dieſen gutes ächtes Provenceröl gegoſſen, die Picklinge hinein gelegt und auf dem Roſt gebraten. Wenn man ſie zu Tiſche gibt, wird Citronenſaft darauf gedrückt.

330. Weißfiſche zu ſieden.

Die Fiſche werden geſchuppt und am Bauche aufgeſchnitten, die Galle und das Eingeweide ausgenommen, dann rein gewaſchen und in Eſſig und

Waſſer zu gleichen Theilen geſotten, gehöriges Salz, in wenig geſtoßener Pfeffer und Ingwer dazu gethan. Wenn die Fiſche hinlänglich geſotten haben, werden ſie auf eine Schüſſel gelegt und mit in Schmalz geröſteten Zwiebeln gut geſchmalzt. Es wird auch ein wenig Fiſchbrühe daran gegoſſen und ſogleich aufgetragen.

331. Marinirte Weißfiſche.

Wenn die Fiſche zum Kochen hergerichtet ſind, werden ſie eingeſalzen, und man läßt ſie einige Stunden in Salzwaſſer liegen; dann werden ſie mit einem Tuch abgetrocknet und in Oel gelb gebacken. Alsdann bleiben ſie liegen, bis ſie kalt ſind, und es wird folgende Marinade gemacht: Man nimmt einen guten Theil unzeitige Trauben oder Stachelbeeren, ſiedet ſie in zwei Theilen Waſſer und einem Theil Eſſig, ſtößt einen kleinen Eßlöffelvoll gedörrten Fenchel und etliche Zehen Knoblauch im Mörſer, läßt beides mitſieden, zwingt die Soſe durch ein Tuch, thut noch eine Handvoll Beeren hinein, wie auch von dem Oel, darinnen die Fiſche gebacken worden ſind, läßt es ſo lange ſieden, bis die Beeren etwas weich werden; ſie müſſen aber ganz bleiben. Dann wird die Soſe vom Feuer genommen, und, wenn ſie kalt iſt, über die Fiſche gegoſſen. Man ſetzt das Gefäß in den Keller, und ſpeiſet davon nach Belieben.

332. Eine gute Speiſe von Häringen.

Die Häringe werden geſchuppt, gewaſchen und drei Tage in ſüße Milch gelegt. Die Milch muß aber alle Tage ab- und friſche daran gegoſſen werden; dann werden ſie in friſchem Waſſer wieder abgewaſchen und im Rücken aufgeſchnitten. Der Roggen oder die Milch wird herausgenommen, dagegen geſchnittene Citronenſchaalen und hartgeſottene, dann wieder klein gehackte Eierdottern, mit etwas Butter vermiſcht in die Häringe gefüllt. Eine flache Schüſſel wird dick mit Butter beſtrichen, geſiebtes Semmelmehl darauf geſtreut und geſtoßene Muſcatblüthe, dann die Häringe darauf gelegt und dieſe wieder mit Butter beſtrichen. Alsdann läßt man ſie zugedeckt auf der Kohlpfanne aufkochen.

333. Häringe zu mariniren.

Schöne Häringe werden zwei Tage gewäſſert, an den Schwänzen aufgehängt und recht ausgetrocknet, dann auf dem Roſt mit Provenceröl gebraten. Wenn ſie wieder kalt ſind, werden ſie in ein breites Gefäß gelegt, damit ſie nach der Länge darinn liegen können. Die Häringe werden alsdann mit der nämlichen Zubehör marinirt, wie der Aal. Sie halten ſich in dieſer Marinade ein ganzes Jahr.

334. Gebratene Häringe.

Die Häringe werden wie dieſe zum mariniren hergerichtet. Wenn ſie getrocknet ſind, wird ein Roſt warm gemacht, mit Butter beſtrichen und die Häringe darauf gebraten.

Krebſe.

335. Krebſe zu ſieden.

Wenn die Krebſe geſotten geſpeiſt werden, ſiedet man ſie auf folgende Art: Man hängt in einer meſſingenen Pfanne ſo viel Waſſer über das Feuer, als man für hinreichend hält, daß das Waſſer nur ein wenig über die Krebſe geht; dazu thut man auf 25 bis 30 große Krebſe eine ſtarke Handvoll Salz, zehn ganze Pfefferkörner, ein halbes Trinkglas voll Weineſſig, einer welſchen Nuß groß Butter und eine Handvoll zuſammen gebundenes Peterſilienkraut; dieſes läßt man eine halbe Viertelſtunde zuſammen ſieden, wäſcht die Krebſe und thut ſie in die ſiedende Brühe, verſchäumet ſie und läßt ſie eine Viertelſtunde kochen, ſo ſind ſie fertig.

Auch werden die Krebſe vielfältig nur mit Salz und Kümmel geſotten; dann nimmt man auf 25 Krebſe eine halbe Handvoll Kümmel und ein wenig Butter, welche den Krebſen Glanz gibt. Bei dem Anrichten wird Peterſilienkraut darauf geſtreuet.

336. Ragout von Krebſen.

Man läßt hiezu die Krebſe in zwei Theilen Eſſig und einem Theil Waſſer, Salz und ganzem weißen Pfeffer ſieden, bricht ihnen dann die Scheeren und Schwänze aus, dämpft dieſe in Butter, thut geſtoßene Muſcatenblüthe und fein geſchnittenen Baſilicum hinein, und geſiebtes Semmelmehl ſo viel nöthig iſt, läßt es auf gelindem Kohlfeuer dämpfen, gießt ein Paar Theetaſſen voll gute Fleiſchbrühe daran, ſchneidet von Sand gereinigte Morgeln und blanſchirte Kalbsprieſe dazu, läßt es noch zuſammen aufkochen und gibt es zu Tiſche.

337. Gefüllte Krebſe mit Ausbrecherbſen.

Die Erbſen werden von den Schoten ausgebrochen, und in Butter mit fein gehacktem Peterſilienkraut weich gedämpft; dann wird Krebs- oder Fleiſchbrühe daran gegoſſen, ein wenig Mehl in Butter daran geröſtet, ein wenig Muſcatenblüthe und Ingwer dazu gethan und mit einander wohl ausgekocht. Unterdeſſen macht man die Schaalen von den Krebſen ab, ſchneidet die Füße neben weg, ſchälet die Scheeren und Schwänze ab, doch ſo, daß die Scheeren und auch der untere Theil ſammt den Schwänzen an einander bleiben. Das Unreine neben am Gerippe muß ſauber weggeputzt und der Magen weggethan werden. Die Schaalen werden mit folgender Fülle gefüllet: Man rührt, nach Proportion der Krebſe, Krebs-

butter mit einem ganzen Ei und zwei Eierdottern ab — dieſes iſt zu 15 großen Krebſen — rührt eine Handvoll Semmelmehl nebſt Salz und Muſcatenblüthe dazu, füllt es in die Krebsſchaalen, überſtreicht die Schaalen mit verkleppertem Ei und bäckt ſie aus heißem Schmalz. Die gekochten Erbſen werden auf die Schüſſel angerichtet und die geſchälten Krebſe darauf, auf jeden eine gebackene Schaale, und ſo heiß auf den Tiſch gegeben.

338. Raviolen von Krebſen.

Von 20 Stück abgeſottenen Krebſen werden die Scheeren und Schwänze ausgebrochen, das Uebrige von den Krebſen wird geſtoßen und in Butter geröſtet, dann mit Fleiſchbrühe geſotten und durch ein Haarſieb gepreßt. Das Krebsfleiſch wird fein gehackt, mit einer Handvoll Semmelmehl vermengt, etwas fein geſchnittene Citronenſchaale, ein wenig Muſcatenblüthe und Salz dazu gethan und mit drei Eiern angerührt. Alsdann wird ein ordinairer Nudelteig von feinem Mehl und Eiern gemacht, doch nicht ganz ſo feſt, und die Plätze nicht größer als ein kleiner Teller. Auf dieſe Plätze wird die Krebsfülle geſtrichen, ein jedes Plätzlein zuſammengerollt, ein Faden umgewickelt und im heißen Schmalz gebacken. Wenn die Raviolen gebacken ſind, wird der Faden abgenommen und das Gebackene auf die Schüſſel gelegt, wo ſie mit zu Tiſche gegeben werden. Von der durchgetriebenen Krebsbrühe wird der Butter

abgenommen, ein Rührlöffelvoll Mehl darinnen ganz hellgelb geröſtet und mit Krebsbrühe angerührt, etwas Muſcatenblüthe hineingethan, nebſt Salz, wenn es fehlen ſollte. Wenn die Brühe gekocht hat, wird ſie über die Raviolen gegoſſen und dieſe auf Kohlenfeuer noch eine halbe Stunde gekocht und dann aufgetragen.

Fröſche und Auſtern.

---

339. Fröſche zu fricaſſiren.

Den Fröſchen werden die beiden Hinterſchenkel abgeſchnitten, die Haut davon abgezogen, dann gewaſchen und geſalzen. In einem flachen Fußhafen wird Butter heiß gemacht, die Froſchſchenkel und gehackte Schalotten darinnen gedämpft, mit Pfeffer, Nelken, Muſcatenblüthe und einer Theetaſſe voll Bouillon, nebſt einem Löffelvoll Weineſſig gekocht. Bei dem Anrichten werden drei Eierdottern mit Citronenſaft abgezogen, die Soſe damit legirt und zu Tiſche gegeben.

340. Fröſchſchenkel zu braten.

Wenn den Fröſchen die Haut abgezogen iſt, werden die hintern Schenkel abgeſchnitten, mit Salz

und Pfeffer eingerieben, dann an einen Vogelſpieß geſteckt, mit heißer Butter begoſſen und auf Kohlen ſchön rösch gebraten. Ehe man ſie zu Tiſche gibt, wird Citronenſaft darauf gedrückt und mit Citronen auf den Tiſch gegeben.

341. Fröſchſchenkel zu backen.

Wenn die Fröſche zum Kochen hergerichtet ſind, werden ſie gewaſchen und eingeſalzen, dann wird ſchönes Mehl mit Semmelmehl vermengt, die Fröſchſchenkel darinnen umgekehrt und aus heißgemachtem Schmalze ſchön gelb gebacken. Sie können auch aus gebrühtem Teig, oder aus Eierſchnee mit vermiſchten Eierdottern, dann mit Semmehlmehl und Salz überſtreuet, aus Schmalz gebacken werden.

342. Auſtern in Soſe.

Man putzt die Auſtern außen mit einem Tuche ab, ſticht mit einem ſpitzigen Meſſer die Schaalen von einander; man muß aber auf das Seewaſſer Acht haben. Nun löst man die Auſtern mit einem Meſſer in der Schaale ab, thut die ſchwarze Haut davon und legt ſie in die untere tiefe Schaale zu ihrer eigenen Brühe, dämpft in einem flachen Fußhafen etliche Champignons in Butter, gießt dann ein wenig gute Fleiſchbrühe daran und thut geſtoßene Muſcatenblüthe hinein. Wenn die Champignons gekocht ſind, macht man ſie mit Coulis (Kulih) dick, legt die Auſtern in

ihre Brühe hinein, und läßt ſie darinnen heiß werden, ſo ſind ſie fertig.

343. Gebratene Auſtern.

Wenn die Auſtern geöffnet und geputzt worden ſind, legt man ſie in die tiefere untere Schaale zu dem Seewaſſer, thut dann in jede Schaale ein Löffelein voll zergangene Butter, ein wenig Muſcatenblüthe und Semmelmehl, ſetzet die Auſtern auf einem Roſt auf Kohlenfeuer, und läßt ſie ſo lange ſtehen, bis ſie anfangen zu braten und die Schaale außen herum gelb werden will; drückt alsdann an jede Auſter Citronenſaft, ſetzt ſie auf eine Schüſſel und trägt ſie auf.

344. Gute Krebsauſtern.

Man macht lebendige Krebſe auf, löſet die Scheeren und Schwänze heraus, nimmt tiefe untere Auſternſchaalen, legt in jede ein Krebsſchwänzlein, auch große Scheeren, ſalzt und pfeffert ſie, thut in jede Schaale, wie bei den rechten Auſtern, ein Löffelein zergangene Butter, geſtoßene Muſcatenblüthe und Semmelmehl, ſtellt die Schaalen auf einem Roſt auf Kohlenfeuer, läßt ſie eine halbe Viertelſtunde braten, ſetzt ſie mit ſammt der Schaale auf eine Schüſſel, drückt in jede Schaale Citronenſaft, und trägt ſie gleich auf den Tiſch.

Statt den Krebſen nimmt man auch die Milch von einem Karpfen, aber roh, und drückt Limonienſaft darauf.

Schnecken.

345. Schnecken zuzurichten.

Wenn man 25 Schnecken ſieden will, gießt man ſiedendes Waſſer in eine Pfanne, thut eine kleine Handvoll Salz und eben ſo viel geſiebte Aſche, nebſt den Schnecken, hinein, und läßt ſie ſo lange ſieden, bis ſich der Deckel öffnet. Dann gießt man ſie ab, ziehet die Schnecke mit einer Gabel oder Spicknadel aus ihrem Gehäuſe, ziehet die ſchwarze Haut davon ab, ſchneidet das Harte vornen am Kopfe und den Schwanz weg, reibet das Uebrige mit Salz, und wäſcht ſie ſo lange aus warmem Waſſer, bis der Schleim ganz davon weg iſt. Dann nimmt man vier Loth Butter, dämpft etliche gewäſſerte, klein geſchnittene Sardellen, Schalotten, Citronenſchaalen und Peterſilienkraut, thut Semmelmehl, geſtoßene Muſcatenblüthe und Salz dazu; rührt das Gedämpfte mit einem Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe oder Waſſer an; thut die Schnecken hinein, läßt ſie eine Viertelſtunde kochen und richtet ſie an.

346. Schnecken in Majoranſoſe.

Wenn die Schnecken, wie oben geſagt, hergerichtet ſind, nimmt man zu 25 Stück eines Hühnereies groß Butter, röſtet einen Eßlöffelvoll Mehl

darinnen weißgelb, rührt es mit guter Fleiſchbrühe an, thut Muſcatenblüthe und geſtoßenen Ingwer, gehöriges Salz und feingeriebenen Majoran hinein, und läßt die Schnecken eine Viertelſtunde darin kochen.

347. Schnecken in ſaurer Rahmſoſe.

Man dämpft die geputzten Schnecken in einem Stücklein Butter, quirlt unterdeſſen einen Schoppen ſauern Rahm, rührt etwas klare Fleiſchbrühe daran, legt zwei ganze Lorbeerblätter dazu, ſchneidet einen Eßlöffelvoll Kapern und Citronenſchaalen fein, thut ein wenig Pfeffer und eine ganze Zwiebel dazu, läßt es ſammt den Schnecken eine Viertelſtunde kochen und gibt es zu Tiſche. Nach Belieben kann man auch zwei Eierdottern bei dem Anrichten daran rühren.

348. Gebratene Schnecken.

Wenn die Schnecken, wie ſchon geſagt, geſotten, gereinigt und geputzt ſind, werden die Gehäuſe mit Eßig und Waſſer abgewaſchen, mit Salz abgerieben und wieder aus friſchem Waſſer gewaſchen. Alsdann läßt man ſie in einem Seiher ablaufen und bereitet folgende Farſe (Fülle): Zu 25 Stück rührt man ſechs Loth Butter recht leicht; ſechs Loth Sardellen werden gewäſſert, ausgegrätet, fein gehackt und nebſt den feingeſchnittenen Schaalen einer halben Citrone zu dem Butter gerührt. Auch rührt man ein wenig geſtoßene Muſcatenblüthe gut durcheinander, thut von dem Ge-

rührten in jedes Häuslein einen guten Kaffeelöffelvoll, die Schnecke darauf und dann wieder von dem Gerührten, ſtreicht es mit einem Meſſer gleich und ſtreuet ein wenig Semmelmehl darauf. Wenn die Schnecken alle gefüllt ſind, werden ſie dicht an einander auf ein Blech geſetzt und im Bratofen gebraten. In einer Viertelſtunde ſind ſie fertig.

349. Schnecken in Oel.

Wenn die Schnecken geputzt und gereinigt ſind, gießt man in einen Fußhafen oder ſonſt beliebiges Geſchirr gute Fleiſchbrühe und ein Trinkglas voll Wein, würzt es mit Cardamomen, Muſcatenblüthe, Pfeffer und Salz, läßt es mit den Schnecken eine halbe Viertelſtunde auf Kohlenfeuer kochen, röſtet zwei feingeſchnittene Schalottenzwiebeln und ein wenig Mehl in Oel, rührt das Geröſtete mit der Schneckenſoſe an, drückt den Saft von einer halben Citrone dazu, nebſt etlichen geſchnittenen Citronenſchaalen, läßt es noch eine halbe Viertelſtunde zuſammen kochen, gießt zwei Eßlöffelvoll Provenceröl daran und trägt es auf. Mit Knoblauch werden die Schnecken eben ſo, wie mit Schalottenzwiebeln, gekocht; auch mit Oel in ihrem Gehäuſe auf dem Roſt gebraten.

350. Raviolen von Schnecken.

Wenn die Schnecken geputzt und weich geſotten ſind, werden ſie klein gehackt; dann wird Weißbrod in Milch eingeweicht, und, wenn es weich iſt, feſt ausgedrückt und mit etwas kleinge-

hacktem Peterſilienkraut in Butter gedämpft; dann die gehackten Schnecken und das Gedämpfte mit Salz und Muſcatenblüthe gewürzet und mit Eiern angerührt. Dieſe Fülle wird auf gebackne Omeletten geſtrichen, zuſammen gerollt und in einer Schneckenbrühe auf Kohlen aufgekocht.

Verſchiedene Arten von Fleiſchſpeiſen und Geflügel in Brühen.

---

351. Eingemachtes Kalbfleiſch auf gewöhnliche Art.

Man hackt das Kalbfleiſch nach beliebiger Größe; auf eine Perſon rechnet man ein halbes Pfund Fleiſch. Wenn nun das Fleiſch gehackt iſt, wird es gewaſchen und in einem Fußhafen mit kaltem Waſſer zum Feuer geſtellt, dieſes erhält das Fleiſch ſchön weiß; man gießt nur ſo viel Waſſer daran, daß es im Geſchirr ſo hoch als das Fleiſch geht, ſalzt es, thut ſogleich eine große Zwiebel und ein Paar Lorbeerblätter dazu; der Fußhafen wird mit einer paſſenden Stürze zugedeckt. Wenn das Fleiſch zu ſieden angefangen hat, muß es fleißig abgeſchäumt werden; iſt dieſes geſchehen, ſo gießt

man ein Glasvoll Kräutereſſig, und, wenn man ihn hat, ein Trinkglasvoll Wein an das Fleiſch; iſt man mit Kräutereſſig nicht verſehen, ſo nimmt man ordinären Weineſſig und Gewürzkräuter, welche, nebſt dem Kräuterpulver, zu Anfang des Kochbuchs beſchrieben wurden. Dann thut man auch geſchnittene Citronenſchaalen und Scheiben hinein, läßt es eine gute halbe Stunde kochen, und röſtet in Butter oder heißem Schmalz zu einem Pfund Fleiſch einen Rührlöffelvoll Mehl weißgelb, rührt es mit der Fleiſchbrühe an, und läßt es zuſammen kochen, bis das Fleiſch weich genug iſt. Sollte die Soſe nicht dick genug ſeyn, ſo wird etwas Semmelmehl daran geſtreut; wenn es noch einmal aufgekocht hat, ſo wird es angerichtet.

352. Gedämpftes Kalbfleiſch.

Man ſchneidet das Kalbfleiſch in beliebige Stücklein: ſodann ſtellt man es, wenn es gewaſchen iſt, in einem Hafen mit weichem kaltem Waſſer zum Feuer. Wenn es ſiedet und wohl verſchäumt iſt, wird das Fleiſch aus dem Waſſer genommen, auf einen Durchſchlag gelegt, daß es abläuft, dann mit Mehl und Salz eingerieben und in einem Fußhafen in zergangener Butter oder heißem Schmalz gedämpft, bis es Farbe bekommt, eine halbe Handvoll fein gehackte Schalottenzwiebeln oder andere kleingeſchnittene Zwiebeln werden ſogleich mit dem Fleiſch gedämpft. Dann wird ein großer Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe, oder wenn dieſe mangelt, ſo viel ſiedendes Waſſer, ein

Glas Wein oder Weineſſig an das Fleiſch gegoſ-
ſen, geſchnittene Citronenſchaale und Saft, ge-
ſtoßene Muſcatenblüthe und ein Eßlöffelvoll ge-
ſchnittene Kapern dazu gethan; mit dieſem allen
läßt man das Fleiſch kochen, bis es weich iſt.
Wenn das Fleiſch aufgetragen wird, ſtreut man
geſchnittene Citronenſchaale darauf.

353. Kalbfleiſch mit Trüffeln, Morgeln und Champignons.

Das Kalbfleiſch wird wie das Gedämpfte behandelt und zum Feuer geſtellt; wenn es in Butter oder Schmalz gedämpft hat, wird ein Löffelvoll Fleiſchbrühe daran gegoſſen, ein Paar Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel mit Gewürznägelein beſteckt, und einige ganze weiße Pfefferkörner dazu gethan; mit dieſen läßt man das Fleiſch kochen, bis es beinahe weich genug iſt. Dann werden die gereinigten Trüffeln, welche zuvor mit den Morgeln in Wein geſotten worden, mit dem Wein, nebſt ein Paar Eßlöffelvoll eingemachter, oder eine Handvoll friſcher Champignons auch dazu gethan; man läßt es eine halbe Stunde kochen, und ſtreuet bei dem Anrichten fein geſchnittene Citronenſchaalen darauf.

354. Kalbfleiſch mit Sardellen.

Das Kalbfleiſch wird in Stücklein zu beliebiger Größe geſchnitten, rein gewaſchen und in geſalzenem Waſſer eine halbe Stunde geſotten; dann wird das Fleiſch in einen Fußhafen gelegt, zu zwei

Pfund Fleiſch vier Loth Butter und vier bis ſechs Loth gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen, die Schaale und der Saft einer halben Citrone und etwas geſtoßene Muſcatenblüthe dazu gethan, nebſt einem Schöpflöffelvoll von der Brühe, worinnen das Fleiſch geſotten worden iſt, und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Dieſes Gericht darf nur wenig Brühe haben; wenn das Fleiſch weich iſt, wird es angerichtet.

355. Ein weißes Fricaſſee von Kalbfleiſch.

Das Fleiſch von der Bruſt oder dem dicken Höhrücken iſt das beſte hiezu. Dieſes wird zu kleinen Stücken geſchnitten und mit kaltem Waſſer zum Feuer geſtellt, daß es zu ſieden anfängt und verſchäumt; dann wird es auf einen Durchſchlag gelegt, und, wenn es kalt iſt, mit Mehl eingerieben. Unterdeſſen wird eine kleingeſchnittene Zwiebel oder Schalottenzwiebel in Butter weich gedämpft, ſo viel man mit drei Fingern faſſen kann, wird Mehl hinein geſtreut; wenn dieſes ein wenig angezogen hat, wird ein Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und ein Glasvoll Wein daran gegoſſen; dann wird das Fleiſch hineingelegt und zugedeckt gekocht. Wenn es eine Viertelſtunde gekocht hat, wird eine geſchnittene Citronenſchaale und Scheiben und ein wenig Muſcatenblüthe dazu gethan; ſollte es an Salz fehlen, ſo wird noch ein wenig nachgeſalzen. Bei dem Anrichten wird die Soſe mit ein Paar Eierdottern legirt und aufgetragen.

356. Roletten oder gewickeltes Kalbfleiſch.

Von einem Kalbsſchlegel werden dünne, drei Finger breite und noch einmal ſo lange Stücke geſchnitten; man klopft ſie, mit einem zum Fleiſchklopfen gehörigem Holze oder mit einem Meſſerrücken, mürbe, und wäſcht ſolche. Wenn es wieder abgetrocknet iſt, werden die Fleiſchplatten mit zergangener Butter beſtrichen; dann hackt oder ſchabt man friſchen Speck, vermengt ihn mit Salz, Pfeffer und einem Theelöffelvoll Kräuterpulver, wenn dieſes nicht vorhanden iſt, einigen Stengelein geriebenen Baſilicum und Thymian, oder auch geſtoßenen Nelken und Citronenſchaalen. Wenn dieſes wohl vermengt iſt, wird es Meſſerrücken dick auf das Fleiſch geſtrichen, die Platten zuſammen gerollt und entweder mit Faden umwickelt, oder mit einem ſpitzigen Hölzlein zugeſteckt. Dann wird mit dünnen Speckſcheiben der Boden eines Fußhafens belegt, die Roletten hinein, eine an die andere, gelegt, und ſo läßt man ſie zugedeckt dämpfen, bis ſie Farbe bekommen und mürbe werden; dann werden die Roletten mit einer Gabel heraus genommen und Mehl in das Fett geſtreut. Wenn dieſes angezogen hat, wird ein Glas Wein und eben ſo viel Fleiſchbrühe daran gegoſſen. Wenn ſich das angeſetzte losgekocht hat, wird die Soſe durchgetrieben und mit Citronenſchaale und Saft, auch Muſcatenblüthe verbeſſert. Dann werden die Roletten wieder in den Fußhafen gelegt, mitgekocht und dann zur Tafel gegeben.

357. Roletten auf andere Art, gefüllt.

Das Fleiſch wird wie bei den erſt beſchriebenen Roletten behandelt; die Fülle iſt folgende: Man nimmt das Fleiſch, das von den Fleiſchplatten übrig bleibt, hackt ſolches mit friſchem Nierenfett recht klein; hackt auch in Milch eingeweichtes und wieder feſt ausgedrücktes, weißes Brod, noch einmal mit dem Fleiſch und Fett durch, thut geſchnittene Citronenſchaale, Salz und Muſcatenblüthe daran, und zwei auf dem Feuer gerührte Eier, welche auch mitgehackt werden. Dann wird die Fülle mit zwei friſchen Eiern angerührt, auf das geklopfte Fleiſch geſtrichen und wie das vorhergehende mit Faden umwickelt, dann in einem Fußhafen mit Butter gedämpft. Wenn es Farbe hat, werden die Roletten auch herausgelegt, im Butter werden Mehl und gehackte Zwiebeln mitgeröſtet, mit Wein und Fleiſchbrühe angefüllt, und die Roletten wieder hinein gelegt; dann wird nebſt Citronenſchaale auch ein Löffelvoll Kapern oder Sardellen mit aufgekocht.

358. Fricando oder geſpicktes Kalbfleiſch.

Hiezu wird wieder Fleiſch vom Schlegel genommen; dieſes wird etwas kürzer aber dicker geſchnitten als zu den vorhergehenden Gerichten, es wird mürbe geklopft, mit feingeſchnittenem Speck und mit länglicht geſchnittenen Citronenſchaalen geſpickt, dann in einem Fußhafen in Butter wie

Karbonaden gelb gebraten. Wenn ſie gelb ſind, wird die Butter abgegoſſen und ein Glas Wein und etliche Löffelvoll Fleiſchbrühe daran geſchüttet, eine kleine Handvoll geſiebtes, Semmelmehl hinein geſtreut, Citronenſchaale und Saft, wie auch Muſcatenblüthe dazu gethan, und in Wein gekochte und von Sand gereinigte, gebrühte Morgeln. Dieſes alles läßt man mit dem geſpickten Fleiſch noch eine Viertelſtunde kochen und gibt es zu Tiſche.

359. Kalbsbruſt in Schelee oder Kulze.

Von der Kalbsbruſt werden alle Beine ausgelößt, nur das Knorplichte nicht. Wenn ſie gewaſchen iſt, wird ſie mit Salz, Kräuterpulver, oder, wenn dieſes nicht vorhanden iſt, grobgeſtoßenem Pfeffer, Nägelein, Cardamomen und geſchnittenen Citronenſchaalen überſtreut, dann wird die Bruſt zuſammengerollt, daß ſie einer Wurſt ähnlich ſiehet, und mit Faden umwickelt. Man ſetzt die Bruſt mit einem Theil Waſſer, einem Theil Wein und einem Theil Eſſig, einer großen Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern und zwei zerhauenen Kälberfüßen zum Feuer. Wenn die Bruſt weich genug iſt, wird ſie herausgenommen, die Brühe durchgeſeiht und mit Hirſchhorn, welches in ein leinenes Tüchlein gebunden wird, wie auch der Schaale und dem Saft von einer Citrone, dann einem halben Loth in warmem Waſſer aufgelößter Hauſenblaſe, nebſt den Kalbsfüßen, wieder zum Feuer geſtellt, daß die Brühe bis auf eine halbe Maas eingekocht wird. Iſt dieſes geſchehen, ſo

läßt man die Brühe durch ein wollenes Tuch laufen, daß ſich das Fett anhängt; dann läßt man das Schelee durch den Filtrirbeutel, oder bindet eine Serviette an vier Stuhlfüßen feſt (NB. den Stuhl umgekehrt), und gießt das Schelee zwei Finger hoch auf die Schüſſel, wo die Bruſt mit aufgeſtellt wird. Iſt das Schelee beſtanden, ſo wird die Bruſt darauf gelegt, neben herum blaugeſottene Grundeln und ausgebrochene Krebsſchwänze. Dann wird das noch übrige Schelee etwas warm gemacht, über die Bruſt gegoſſen und an einen kühlen Ort geſtellt, daß es bald geſtehet. Dieſes iſt ein gutes und ſehr ſtattliches Gericht.

360. Fleiſchvögel.

Man ſchneidet von der halben Schaale eines Kalbsſchlegels Handgroße Stücke, ſpickt ſie ſchön mit fein geſchnittenem dürren Speck, klopft ſie aber vor dem Spicken mürbe, und reibt ſie mit Pfeffer und Salz ein, umbindet ſie mit Lorbeerblättern und Rosmarin, ſteckt die Vögel quer am Vogelſpieße an, beträuft ſie zuerſt mit Weineſſig und dann mit Butter; zuletzt werden die Fleiſchvögel mit geriebenem Brod und geſtoßenen Wachholderbeeren überſtreut. Dann wird, ehe man ſie zu Tiſche gibt, Citronenſaft darauf gedrückt.

361. Gedämpfter Kalbsſchlegel.

Man wäſcht den Schlegel rein, ſticht mit einer Spindel oder ſpitzigem Rührlöffelſtiel hinein und ſchiebt Speck, kleinen Fingers dick und guten

Fingers lang geſchnitten, und in Salz und Kräuterpulver, oder an deſſen Stelle in grobgeſtoßenen Nägelein und Pfeffer umgewendet, in dieſe Löcher, reibt dann den Schlegel mit Salz und Kräuterpulver ein, und läßt ihn, wenn es die Zeit erlaubt, einige Stunden liegen. Alsdann wird ein Pfund mageres Rindfleiſch in dünne Scheiben geſchnitten und mit einem Meſſerrücken recht ſtark geklopft, auch ein wenig geſalzen. Nun wird in einem Kaſſerol oder Fußhafen ein gutes Stück Butter heiß gemacht, oder das Geſchirr mit dünnen Speckſchnitten belegt, dann das Rindfleiſch, etliche in Scheiben geſchnittene Zwiebeln und ein kleiner Büſchel Gewürzkräuter, wenn dieſer nicht vorhanden, etliche geſchabte und klein geſchnittene Sellerie- und Peterſilienwurzeln und gelbe Rüben, hinein gethan. Wenn das Rindfleiſch braun iſt, wird der Kalbsſchlegel darauf gelegt und das Geſchirr mit einem paſſenden Deckel zugedeckt. So läßt man es eine gute halbe Stunde dämpfen, gießt dann einen guten Schoppen Wein und eine halbe Maas ſiedendes Waſſer oder geringe Fleiſchbrühe daran, bähet etliche Weckſchnitten gelb, und thut ſie, nebſt der geſchnittenen Schaale und dem Mark von einer halben Citrone, dazu. Mit dieſem allen läßt man den Schlegel dämpfen, bis er weich iſt; unter dem Kochen muß er umgewendet werden, bei dem Anrichten wird die Soſe durch ein Haarſieb oder Seiher über den Schlegel gegeben und mit feingeſchnittener Citronenſchaale überſtreut.

Anmerkung. Der Schlegel von einem Hammel wird eben ſo zugerichtet; nur muß dieſer wohl geklopft und eine Stunde länger gedämpft werden.

362. Kalbfleiſch in Krebsſoſe.

Wenn das Kalbfleiſch zu kleinen Stücken geſchnitten und gewaſchen iſt, wird es mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzt, bis es zu ſieden anfängt und abgeſchäumt iſt; dann wird es in einem Fußhafen in Krebsbutter gedämpft. Wenn es eine Viertelſtunde gedämpft hat, wird das Fleiſch mit ſo viel Mehl überſtreut, als man mit vier Fingern halten kann. Wenn das Mehl angezogen hat, ſo wird ſo viel Krebsbrühe, die von der Krebsbutter abgenommen worden iſt, an das Fleiſch gegoſſen, als es zum Kochen nöthig hat. Dann werden von Sand gereinigte, abgeſottene Morgeln und geſottene, zu Stücklein geſchnittene Kalbsprieſe noch mit dem Kalbfleiſch gekocht. Nachdem es in der Jahrszeit iſt, werden entweder Spargeln oder Karviol, oder Artiſchokenböden dazu gethan, nachdem ſie vorher in Salzwaſſer gebrüht worden ſind. Die Krebsbrühe wird wie die zu den Krebsſuppen zubereitet. Vor dem Anrichten wird, wenn noch Salz fehlen ſollte, nachgeholfen, etwas Muſcatenblüthe hineingethan und die Soſe mit Eierdottern legirt.

363. Gebratener Kalbsrücken mit einer Senfſoſe.

Der Kalbsrücken wird gewaſchen, dann mit länglicht geſchnittenen Citronenſchaalen und Schalottenzwiebeln geſpickt, mit Salz eingerieben und in einem Kaſſerol mit heißem Butter gedämpft; man gibt unten und oben Kohlen, daß der Kalbsrücken ſchön gelb wird; dann gießt man ein Trinkglasvoll Wein und eben ſo viel Waſſer daran, läßt es zugedeckt mit etwas geſchnittener Citronenſchaale und Saft weich kochen, legt dann das Fleiſch auf eine Schüſſel, ſeihet die Soſe durch ein Haarſieb, ſtellt ſie mit noch ein Paar Löffelvoll Wein und einem Stücklein Zucker zum Feuer, rührt zuletzt zwei Löffelvoll Senf und zwei Eierdottern daran. Wenn es anfangen will zu kochen, wird die Soſe auf die Schüſſel angerichtet, das Fleiſch hineingelegt und mit Citronenſchaalen garnirt auf den Tiſch gegeben.

364. Einen Kalbskopf zu kochen.

Der Kalbskopf wird rein gewaſchen und das Maul mit Salz gerieben, daß der Schleim weggehet, dann wird er in warmes Waſſer gelegt, daß ſich das Blut auszieht, und mit kaltem Waſſer und Salz zum Feuer geſtellt. Wenn er zu ſieden anfängt, muß er fleißig abgeſchäumt werden. Man darf den Kopf nicht zu weich kochen, in ein und einer halben Stunde iſt er fertig. Dann wird der Kopf aus dem Hafen genommen, die

Zunge herausgeſchnitten, abgehäutet und der Länge nach entzwei geſchnitten; der Kopf wird in der Brühe warm erhalten. Wird er ohne Soſe geſpeißt, ſo wird er wohl mit zerlaſſener Butter beſtrichen, mit Semmelmehl, Salz und Pfeffer beſtreut und auf dem Roſt oder in einer flachen Pfanne nebſt der Zunge abgebräunt. Gibt man aber eine Soſe dazu, ſo wird der Kopf mit zwei Theilen Waſſer, einem Theil Eſſig, gehörigem Salz, einigen Lorbeerblättern und einer ganzen Zwiebel zum Feuer geſtellt und geſotten. Soſe kann dazu gemacht werden, wie beliebt, Sardellen-Kapern oder Speckſoſe, die ſchon beſchrieben worden ſind. Auch iſt der Kalbskopf gut, wenn er geſotten und angerichtet iſt, wenn er mit geröſtetem Semmelmehl geſchmalzt wird.

365. Kalbshirn zuzurichten.

Auf vier Perſonen rechnet man zwei Kalbshirne, legt ſie in friſches Waſſer, zieht das Häutchen davon ab, thut ſie in ein Geſchirr mit ſiedendem Salzwaſſer, läßt ſie eine Viertelſtunde kochen, und nimmt ſie mit einem Schaumlöffel heraus; röſtet dann in einem kleinen Fußhafen mit einem Stücklein Butter, eines Hühnereies groß, einen Rührlöffel voll Mehl ganz weißgelb, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe glatt, thut den Saft von einer halben Citrone, etwas feingeſchnittene Citronenſchaale, geſtoßenen Ingwer und Muſcatenblüthe hinein, läßt es unter beſtändigem Umrühren aufkochen, legt das Hirn

hineln und läßt es zugedeckt noch eine Viertelſtunde kochen. Bei dem Anrichten wird die Soſe mit zwei Eierdottern abgezogen. Man gibt gebackene Weckſchnitten dazu.

366. Kalbshirn in brauner Soſe.

Dieſes wird wie das vorhergehende gehäutet und in Salzwaſſer ein wenig gekocht; dann das Mehl in Butter oder Schmalz braun geröſtet, einige fein geſchnittene Schalotten oder andere kleine Zwiebeln und ein Stücklein Speck, in Würfel geſchnitten, werden mitgedämpft. Das Mehl wird mit Fleiſchbrühe und Eſſig zu gleichen Theilen angerührt; man thut einen Theelöffel voll Kräuterpulver oder geſtoßene Nägelein, ein wenig Pfeffer und ein Lorbeerblatt dazu, und läßt es noch eine Viertelſtunde kochen, dann iſt es fertig.

367. Kalbsohren in einer Soſe.

Man nimmt vier oder ſechs Kalbsohren. Wenn ſie gereinigt und gewaſchen ſind, ſetzt man ſie mit Wein und Waſſer und einer ganzen Zwiebel zum Feuer, thut gehöriges Salz und zwei Lorbeerblätter dazu. Wenn ſie weich ſind, werden die Spitzen ein wenig ab und die Ohren in zwei Fingerbreite Streifen geſchnitten. Zur Soſe nimmt man ein großes Stück Butter, röſtet einen Rührlöffelvoll Mehl weißgelb, rührt es mit der Brühe, worinnen die Ohren geſotten worden, an, ſchneidet gewäſſerte und ausgegrätete Sar-

dellen, und etwas Citronenſchaale, thut es nebſt ein wenig Muſcatenblüthe und den geſchnittenen Ohren in die Soſe, und läßt es zuſammen eine Viertelſtunde kochen. Bei dem Anrichten wird die Soſe durch ein Haarſieb getrieben und über die Ohren gegoſſen.

368. Gefüllte Kalbsohren mit Soſe.

Wenn ſie gebrüht und gereinigt ſind, werden ſie in Salzwaſſer eine Viertelſtunde geſotten, dann thut man Butter in ein flaches Kaſſerol, läßt ihn zergehen, ſtellt die Ohren aufrecht hinein und macht folgende Fülle dazu: Es wird ein halb Pfund Kalbfleiſch, ein Stücklein friſcher Speck, ein wenig Citronenſchaale, ein Löffelvoll Kapern, eine Zehe Knoblauch, auch ein wenig Peterſilienkraut fein gehackt, mit vier Eierdottern angerührt, Salz und Muſatennuß oder Blüthe dazu gethan. Die Ohren werden mit Eiergelb beſtrichen und die Fülle hineingethan; auf jedes Ohr wird Semmelmehl geſtreut und ein wenig Butter darauf geſchnitten. In das Geſchirr, worinnen die Ohren ſind, thut man ein Glas Wein und ein wenig Fleiſchbrühe; es darf aber nicht viel Brühe haben, damit keine in die Ohren kommt. In die Soſe thut man ein Lorbeerblatt, fein geſchnittene Schalottenzwiebeln, Citronenſaft und Schaale, auch Muſcatenblüthe, und gibt unten und oben Gluth. Vor dem Anrichten wird ein halber Schoppen ſaurer Rahm dazu gerührt; ehe

man ſie zu Tiſche gibt, werden ein Paar Eierdottern mit abgezogen.

369. Kalbs-Prieslein.

Man blanſchirt die Prieslein in Salzwaſſer, zieht mit einem Meſſer das äußerſte Häutchen davon ab, ſchneidet ſie zu runden oder ovalen Stücken, läßt in einem Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, röſtet einen Eßlöffelvoll Semmelmehl ein wenig, thut einen Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe daran, etwas geſchnittene Citronenſchaale und den Saft von einer halben Citrone, ein Loth zuvor in einem Glas Wein gekochte Trüffeln, nebſt dem Wein, hinein, und die geſchnittenen Prieslein dazu, und läßt es eine Viertelſtunde zuſammen kochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern mit abgezogen. Anſtatt der Trüffeln kann man auch Kapern nehmen.

370. Kalbsleber zuzurichten.

Wenn die Leber gehäutet und das Aedrige davon geſchnitten iſt, durchzieht man ſie ſtark mit eines kleinen Fingers dick geſchnittenem Speck, kehrt dieſen in Salz, Nägelein und Pfeffer um; belegt einen Fußhafen mit in Scheiben geſchnittenem Speck, legt die Leber, die vorher in ein Kalbsnetz eingeſchlagen werden muß, auf den Speck. Wer den Speck nicht liebt, nimmt Butter, legt ein Büſchlein Gewürzkräuter, ein Lorbeerblatt und eine halbe Handvoll geſchnittene Schalottenzwiebeln, nebſt etwas Citronenſchaale dazu, läßt die

Leber dämpfen, bis ſie Farbe bekommt, und legt ſie dann mit der Gabel nebſt den Kräutern heraus, ſtreuet einen Eßlöffelvoll Mehl in das Geſchirr und läßt es anziehen. Dann wird Wein und Waſſer zu gleichen Theilen, oder noch beſſer Fleiſchbrühe, an das Mehl gerührt, ſo viel man zu der Soſe nöthig hat. Hierauf wird die Leber wieder zu der Soſe gelegt, geſalzen und ſchnell gekocht, ſo bleibt ſie mild. Wer nicht mit Kräutern verſehen iſt, thut Pfeffer und geſtoßene Nägelein in die Soſe.

371. Gebackene Kalbsleber in ſüßer Soſe.

Wenn die Leber abgehäutet und das Aedrige davon geſchnitten iſt, ſchneidet man ſie in runde Scheiben und legt ſie in ſüße Milch. Wenn die Leber eine halbe Stunde in der Milch gelegen iſt, wird ſie mit einem reinen Tuch abgetrocknet. Unterdeſſen mengt man ein wenig Salz unter ſchönes Mehl, kehrt die Leberſchnitten darinnen um und bäckt's aus heißem Schmalz, legt ſie auf die Schüſſel, womit ſie auf den Tiſch gegeben werden, und drückt Citronenſaft darauf, daß ſie warm bleiben. Die Soſe wird auf folgende Art zubereitet: Man röſtet einen Rührlöffelvoll Mehl in Butter dunkelgelb, gießt einen halben Schoppen Wein und eben ſo viel Waſſer daran, läßt vier Loth geklaubte und gewaſchene Roſinen darinn kochen, thut ein wenig geſtoßene Nägelein und Citronenſchaalen, nach Belieben auch ein Stücklein Zucker, daran, läßt es

wohl aufkochen und ſtellt die Soſe in einer Sauſſiere beſonders zu der Leber auf den Tiſch.

372. Ragout von Kalbslunge.

Man ſchneidet Kalbsherz, Leber und Lungen in kleine Stücken, wäſcht ſie und ſetzt ſie mit Waſſer oder Fleiſchbrühe, nebſt Wein oder Weineſſig, einer ganzen Zwiebel, mit Nägelein beſteckt, Salz und etwas Pfeffer zum Feuer, läßt auch zwei Lorbeerblätter mitkochen, röſtet in heißem Schmalz ein oder zwei Löffelvoll Mehl, nachdem man viel oder wenig zu machen geſonnen iſt, rührt das Mehl ſchön glatt ab, läßt es, nebſt geſchnittener Citronenſchaale und Saft, noch eine Viertelſtunde kochen und gibts zu Tiſche.

373. Ragout von Kalbsherzen.

Auf fünf oder ſechs Perſonen rechnet man drei Kalbsherzen, ſchneidet die Ohren neben ab, und ſpaltet der Länge nach jedes Herz in vier Theile, legt ſie in eine Schüſſel, gießt ein Trinkglas voll ſiedenden Weineſſig darüber und läßt ſie eine halbe Stunde darinnen liegen, nimmt ſie alsdann heraus, ſpickt ſie mit klein geſchnittenem Speck und in Viertel zerſchnittenen Nägelein, überſtreut ſie mit Salz und Pfeffer, zerläßt in einem flachen Geſchirr ein Stück Butter, legt die geſpickten Stücklein neben einander hinein, und dämpft ſie ſo lange auf Kohlen, bis ſie auf beiden Seiten gelb werden. Dann reibt man ein Stücklein ſchwarzes Brod fein, vermengt es mit feingehackter Zwiebel, ge-

ſchabtem Speck und fünf oder ſechs Wachholderbeeren, ſtreuet es über die Herzſtücklein, läßt es ein wenig mit dämpfen, gießt den zurückgebliebenen Eſſig nebſt etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer daran, und läßt es langſam kochen, bis ſie weich ſind. Sollte die Soſe zu dick werden, ſo wird auch Waſſer daran gegoſſen.

374. Gefülltes Kalbsherz.

Ein Kalbsherz wird zu ſechs oder acht Stücken der Länge nach zerſchnitten, ſauber gewaſchen und folgende Fülle dazu bereitet: Man hackt ein halb Pfund Kalbfleiſch mit ſechs Loth friſchem Speck und etwas Citronenſchaalen fein, ſalzt es und rührt mit zwei Eiern ein Eiergelb an, breitet ein gewaſchenes Kalbsnetz aus, ſtreicht auf jedes Stücklein Herz von der Fleiſchfülle, ſtellt es, wenn alles beſtrichen iſt, wieder in die Form eines Herzes, bindet das Netz darüber und bratet es in einem Fußhafen in Butter ſchön gelb. Bei dem Anrichten wird der Faden abgenommen; das Herz wird aber ſammt dem Netze zu Tiſche gegeben.

375. Kälbergekrös zu kochen.

Bei dem Einkaufe des Gekröſes muß man darauf ſehen, daß es ſchön weiß und friſch iſt. Man legt es in warmes Waſſer, wäſcht es heraus und reibt es mit Salz ab, wäſcht es noch einigemal, bis das Waſſer helle bleibt; dann läßt man es noch eine halbe Stunde in kaltem Waſſer

liegen, wäſcht es wieder heraus, ſetzt es in einen Hafen mit ſiedendem Waſſer und Salz zum Feuer, und läßt es kochen, bis es weich iſt. Dann werden drei Rührlöffelvoll Mehl in Butter oder Schmalz weißgelb geröſtet, mit ohngefähr einer Maas Fleiſchbrühe angerührt, ein Glas Wein und ein Glasvoll Eſſig daran gegoſſen, eine große Zwiebel, ein Paar Lorbeerblätter, etwas Muſcatennuß und ein wenig Ingwer dazu gethan und kleingeſchnittene Citronenſchaale. Alsdann wird das Gekrös ganz oder zu Stücklein geſchnitten hinein gelegt; man läßt es eine halbe Stunde zuſammen kochen und richtet es an.

376. Kalbsgekrös mit Majoran und Peterſilien.

Wenn das Gekrös geſchleimt und zum Kochen hergerichtet iſt, wird es in einem Hafen mit Salzwaſſer weich geſotten. Unterdeſſen röſtet man in einem Stück Butter oder Schmalz drei Rührlöffelvoll Mehl weißgelb, rührt es mit Fleiſchbrühe an, und thut entweder, was man mit drei Fingern faſſen kann, gedörrten, feingeriebenen Majoran, oder auch eine halbe Handvoll fein gewiegtes Peterſilienkraut in die Fleiſchbrühe nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe oder Muſcatennuß, legt das Gekrös hinein und läßt es eine halbe Stunde kochen, ſo iſt es fertig. Auch iſt das Gekrös gut, wenn es in Salzwaſſer geſotten wird, und bei dem Anrichten blos mit ein wenig geſtoßenem Pfeffer und Ingwer überſtreuet, dann eine Handvoll gelb geröſtetes Semmelmehl darüber geſchmalzt wird.

377. Gebackenes Kalbsgekrös mit Soſe.

Das Gekröſe wird wie zum Kochen hergerichtet und in Salzwaſſer geſotten, dann aber wieder in kaltes Waſſer gelegt. Die Drüſen werden heraus- und das Gekrös dann in Stücklein geſchnitten, der geringere Theil wird fein gehackt, vier Loth Butter werden mit zwei Eiern abgerührt, von zwei Eiern macht man Eierkäſe. Wenn dieſer kalt iſt, wird er auch mit einer Handvoll Semmelmehl, nebſt geſchnittener Citronenſchaale, etwas geſtoßener Muſcatenblüthe und einem Eßlöffelvoll geſtoßenem Zucker dazu gerührt; die Farſe muß in der Stärke wie zu Fleiſchklößchen ſeyn. Alldann wird ein Gogelhopfenform mit Butter beſtrichen und dick mit Semmelmehl beſtreuet; die Hälfte von der Farſe wird mit einem Meſſer Fingersdick in der Form herum geſtrichen, dann wird das geſchnittene Gekrös darauf gelegt, die noch übrige Farſe wird darauf geſtrichen, daß das Gekrös gleichſam wie eingeſchloſſen iſt, die Farſe wird oben mit Eiergelb beſtrichen und im Backofen gebacken. Wenn es fertig iſt, wird es aus der Schüſſel geſtürzt, und eine Hieften- oder Citronenſoſe dazu aufgeſtellt. Es iſt ein ſchönes Beieſſen.

378. Kälbermägen zu füllen.

Man wäſcht die Mägen recht ſauber aus warmem Waſſer, legt ſie dann in ein kaltes, läßt ſie einige Stunden darinnen liegen und bereitet folgende Fülle: Man hackt etwas Lunge und Leber

vom Kalb und vier Loth friſches Rindernierenfett recht fein, auch eine Zwiebel und Peterſilienkraut, thut zwei Handvoll Semmelmehl und Salz dazu und rührt es mit vier Eiern an. Sollte die Fülle noch zu dick ſeyn, ſo wird eine Theetaſſe voll ſüße Milch daran gegoſſen, Pfeffer, Ingwer und Muſcatennuß hinein gethan und die Fülle gut untergerührt; dann werden die Mägen aus dem Waſſer genommen, gut ausgedrückt und eingefüllt. Man näht ſie mit Faden zuſammen, oder ſteckt ſie mit ſpitzigen Hölzchen zu, legt ſie in heißes Waſſer, thut gehöriges Salz dazu und läßt ſie eine Stunde kochen. Wenn ſie fertig ſind, wird die Brühe abgegoſſen und die Mägen in einer flachen Pfanne in Butter oder Schmalz abgebräunt.

379. Morgeln von Kalbslunge und Herz.

Die Lunge und das Herz wird weich gekocht, dann mit dem Wiegmeſſer klar geſchnitten und in einer Pfanne mit eines Hühnereies groß Butter, nebſt einigen Schalottenzwiebeln und etwas fein gehacktem Peterſilienkraut, gedämpft; ein Weck wird in Waſſer oder Milch eingeweicht, wieder feſt ausgedrückt und nebſt dem Gedämpften mit vier Eiern angerührt, gehöriges Salz und Muſcatenblüthe dazu gethan und dieſes zuſammen auf dem Feuer fortgerührt, bis es anfängt dick zu werden; dann wird es zurück geſtellt. Wenn die Farſe kalt iſt, werden Morgeln auf folgende Art daraus formirt: Von einem Ei und Mehl, welches ein wenig geſalzen wird, wird ein Nudelteig gemacht, wie zu

Nudeln dünn ausgewörgelt und Fingersbreite Stücklein daraus geſchnitten; man wickelt dieſe um eine Spindel oder dünnen Rührlöffelſtiel, formt an der Spindel die Morgeln von beliebiger Größe und nimmt ſie behutſam ab. Wenn alle formirt ſind, werden ſie aus heißem Schmalz gebacken, und eine Soſe, wie zu gefüllten Omeletten oder Nierenſchnitten, dazu gemacht. Die Morgeln ſind ein ſchönes Beieſſen; auch kann man ſie gebacken zur Garnirung eines Gemüßes nehmen.

380. Kälberfüße zu kochen.

Die Kälberfüße werden, wenn ſie gebrühet und gereiniget ſind, gewaſchen und in einem Hafen mit ſiedendem Waſſer und Salz zum Feuer geſtellt, aber nicht ganz weich gekocht; man läßt ſie erſt in der zubereiteten Brühe auskochen. Zu drei oder vier Füßen röſtet man drei Rührlöffelvoll Mehl in Schmalz oder Butter hellgelb; rührt es mit heißer Fleiſchbrühe an, thut entweder eine halbe Handvoll fein geſchnittenes Peterſilienkraut, oder, was man mit drei Fingern halten kann, gedörrten und fein geriebenen Majoran hinein, thut auch ein wenig Muſcatenblüthe und Ingwer dazu, und läßt die Füße in dieſer Soſe vollends auskochen. Will man aber die Kälberfüße ſauer kochen, ſo wird das Mehl braun geröſtet, zu der Fleiſchbrühe ein Glas Weineſſig gegoſſen, eine ganze Zwiebel, ein Paar Lorbeerblätter, Citronenſchaale und Saft hinein gethan, etliche geſtoßene Gewürznägelein und vier Pfeffer-

körner; dann läßt man die Füße, wie ſchon geſagt, darinnen kochen.

381. Fricaſſee von Kalbsfüßen.

Wenn die Kalbsfüße weich geſotten ſind, nimmt man die Beine weg und ſchneidet das Fleiſch der Länge nach in kleine Stücke, ſchneidet eine Zwiebel, etwas Citronenſchaale und ein wenig Peterſilienkraut auch klein, läßt in einem Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, dämpft das Geſchnittene darinnen, ſtreuet ſo viel Mehl, als zwiſchen vier Fingern gehalten werden kann, und ſchüttet einen Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe daran, thut ein wenig Muſcatenblüthe und Ingwer dazu, und das geſchnittene Fleiſch von den Kälberfüßen, drückt auch den Saft von einer halben Citrone hinein und läßt es zuſammen eine Viertelſtunde kochen. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern mit der Brühe abgezogen. Sollte es noch an Salz fehlen, ſo wird nachgeholfen.

382. Kälberfüße mit Crem im Rande gebacken.

Wenn die Füße zum Kochen hergerichtet und weich geſotten ſind, werden die Beine ſo viel als möglich ausgelößt. Dann thut man vier Loth Butter in eine Pfanne, läßt ihn heiß werden und ſchüttet ſo viel Mehl darein, als der Butter annimmt. Iſt das Mehl hellgelb geröſtet, ſo rührt man es mit einem Schoppen kalter Milch an und rühret es auf dem Feuer fort, damit der Crem

dick und glatt werde. Sollte er zu dick werden, ſo wird noch ein wenig Milch nachgegoſſen, denn er muß in der Stärke ſeyn, wie ein Kinderbrei. Man thut auch ein wenig Salz und geſtoßene Muſcatenblüthe dazu und rührt es gut durcheinander. Nun wird ein Blech oder irdener Form mit Butter beſtrichen und ſtark mit Semmelmehl beſtreuet, jedes Stücklein Fuß in den Crem getunkt, als wenn man es backen wollte; dann wird eins an das andere in den Form gelegt. Zu dem noch übrig gebliebenem Crem werden drei Eierdottern gerührt, ſelbiger über die Füße gegoſſen, wieder Semmelmehl dicht darüber geſtreuet, zerlaſſener Butter darauf gethan, und ſodann im Back- und Bratofen eine Stunde lang gebacken.

383. Faſten-Ragout.

Man nimmt von einem Karpfen, welcher ein Milchner ſeyn muß, das Eingeweide, lößt aber die Galle ſorgfältig davon ab, ſiedet das Eingeweide in Salzwaſſer mit einer Zwiebel nur zwei Minuten lang, legt es dann auf ein Bret und ſchneidet das Eingeweide ſammt der Milch. Auch ein Paar Schalottenzwiebeln, Baſilicum, Peterſilienkraut und Thymian, nebſt zwei hartgeſottenen Eiern, und einige abgebrühte, von Sand gereinigte, friſche Morgeln werden nicht gar zu fein geſchnitten. Alsdann kommt Salz, Pfeffer und eine Handvoll Semmelmehl dazu, wird mit einem Ei und Eiergelb angerührt und alles wohl durcheinander gemiſcht. Nun werden Morgeln daraus formirt, wie

in No. 379. ſchon beſchrieben iſt; alsdann bäckt man ſie aus heißem Schmalz, verfertigt eine Soſe von Waſſer und Fiſchcoulis (Kulih), dämpft eine halbe Handvoll Peterſilienkraut und Wurzeln, eine Handvoll Morgeln und eine ganze Zwiebel, thut ſolches in die Soſe, läßt es mit den gebackenen Morgeln aufkochen und richtet ſie ſodann in Ordnung an: außenher, um die gebackenen Morgeln und in die Mitte der Schüſſel kommt der Ragout.

384. Ein melirtes Ragout.

Hierzu können übrig gebliebene Fiſche angewendet werden, Karpfen, Hechte, Barben und alle Gattungen Fiſche. Auch gebackene ſind gut darunter; nimmt man ſie aber friſch, ſo werden ſie geſchuppt, gewaſchen, eingeſalzen und zu Stückchen geſchnitten. Man nimmt ſodann Karpfenmilch, Hechtlebern, Krebsſchwänze, Champignons, Kartoffeln und Morgeln, dämpft alles in Butter, füllt es mit Waſſer auf, thut einen Eßlöffelvoll Fiſchcoulis darein und Muſcatenblüthe, läßt alles zuſammen in der Soſe aufkochen, drückt Citronenſaft daran und gibt es zu Tiſche.

385. Faſten=Karbonaden.

Dieſe können auch von dreierlei Fiſchſorten gemacht werden: von Hechten, Barben und Karpfen. Man ſchneidet das Fleiſch behutſam von den Gräten weg und hackt es, nebſt Krebsſchwänzen, mit dem Wiegemeſſer recht klein. Hierauf rührt man zwei Eier mit ein wenig Buttter, als

wenn es gerührte Eier werden ſollten, hackt dieſe Maſſe, nebſt einigen Schalottenzwiebeln, recht fein, thut eine Handvoll Semmelmehl und geſchnittene Citronenſchaalen, Salz und Muſcatenblüthe darunter, und rührt es mit zwei Eiern an. Die Farſe wird zu Karbonaden formirt; die ſtärkſten Gräten müſſen die Rippen vorſtellen, oder man nimmt geſchabte und gebrühte Skorzonerewurzeln. Dieſe muß man ſpalten, daß ſie wie die Rippchen ausſehen, dann werden ſie aus Schmalz gebacken. Man gibt dieſe Karbonaden auf Faſtengemüße. Beliebt es, Soſe dazu zu geben, ſo iſt die Zubereitung derſelben folgende: In einem Kaſſerol oder Fußhafen werden alle Arten Wurzeln, nur keine bittern, in Butter gedämpft, auch einige Schalottenzwiebeln, und mit heißem Waſſer aufgefüllt. Hierauf thut man einen Eßlöffelvoll Fiſchcoulis dazu, läßt die Wurzeln weich kochen, treibt ſie durch ein Haarſieb und ſtellt die Soſe in einer beſondern Schüſſel bei.

386. Raviolen von Fiſchen.

Es werden Hechte oder Karpfen in Salzwaſſer abgeſotten, das Fleiſch von den Gräten abgelößt und mit Peterſilienkraut fein gehackt. Dann ſchüttet man das Gehackte in eine Schüſſel, thut eine Handvoll Semmelmehl, ein wenig ſüßen Rahm, eines halben Hühnereies groß zergangene Butter, Salz und Muſcatenblüthe dazu, rührt es mit zwei Eiern durch einander, verfertigt einen Teig von Mehl, Eiern und Milch, und

bäckt Omeletten, beſtreicht ſie mit der Farſe, wikkelt ſie zuſammen, legt ſie in eine Schüſſel, gießet Fleiſchbrühe darüber, ſtreuet etwas Semmelmehl in die Schüſſel und thut ein Stücklein Butter darein, auch Muſcatenblüthe. Nun läßt man die Raviolen zugedeckt auf der Schüſſel aufkochen und gibt ſie zu Tiſche.

387. Raviolen von Krebſen.

Von zwanzig Stück Krebſen werden die Scheeren und Schwänze ausgebrochen, das übrige geſtoßen und mit einem Viertelpfund Butter geröſtet. Die Krebsbutter wird abgepreßt, das übrige mit Milch oder Fleiſchbrühe aufgefüllt und geſotten. Dann werden wieder Omeletten, wie zu den Fiſchraviolen, gebacken. Die Farſe wird auf folgende Art verfertigt: Das Krebsfleiſch wird fein gehackt, vier Loth Butter werden mit zwei Eiern abgerührt, und dann ſo viel Semmelmehl darein gerührt, daß die Farſe zum Aufſtreichen nicht zu dick iſt. Man thut hierauf gehöriges Salz und Muſcatenblüthe dazu, ſtreicht es auf die Omeletten, rollt ſie zuſammen, legt ſie auf die Schüſſel, wo ſie mit zu Tiſch gegeben werden, und kocht ſie auf der Kohlpfanne mit der Krebsbrühe auf, es ſey dieſelbe nun Milch oder Fleiſchbrühe.

388. Ragout von Kalbsrücken.

Man ſchneidet von übrig gebliebenem Kalbsbraten länglichte dünne Stücklein, läßt in einem

Fußhafen ein Stücklein Butter zergehen, ſchneidet einige Schalottenzwiebeln klein, läßt ſie in der Butter dämpfen, legt alsdann das Fleiſch und etwas geſchnittene Kapern dazu und bedeckt das Geſchirr. Wenn das Fleiſch angezogen hat, werden zwei hart geſottene Eierdottern zerdrückt und mit Eſſig angerührt. Dieſe werden, nebſt einem kleinen Schöpflöffelvoll Fleiſch- und einem Eßlöffelvoll Bratenbrühe, an das Fleiſch gethan, auch geſchnittene Citronenſchaalen darauf geſtreuet. Nun wird der Ragout nur einigemal umgeſchüttelt, aber nicht gerührt, und wenn es eine Viertelſtunde gekocht hat, wird er angerichtet.

389. Gedämpftes Lammsfleiſch.

Das Fleiſch wird in Stückchen geſchnitten von beliebiger Größe und rein gewaſchen. Dann wird der Boden eines Kaſſerols oder eines Fußhafens mit geſchnittener Butter, Zwiebelſcheiben und geſchabtem, geputztem und kleingeſchnittenem Sellerie und gelben Rüben belegt, auch kommen etliche Stücke von geräuchertem Schinken darauf. Nun läßt man alles dieſes eine halbe Stunde dämpfen; dann wird das Fleiſch darauf gelegt und geſalzen. Nun läßt man es zugedeckt unter öfterem Umwenden gelb ſchweißen; legt es alsdann auf eine Schüſſel, ſeihet die Soſe durch, ſchöpft das Fett ab, legt das Fleiſch wieder in den Kaſſerol und beträuft es mit der Soſe, gießt etwas kochendes Waſſer und Eſſig gleich daran, und läßt es mit einander dämpfen bis das Fleiſch weich iſt.

390. Marinirte Lammsbruſt auf franzöſiſche Art.

Von der Lammsbruſt wird der Bug mit fein geſchnittenem Speck geſpickt, mit Salz gerieben und ſo eine halbe Stunde lang liegen gelaſſen. Nun ſetzt man in einem dazu tauglichen Geſchirr Schmalz oder Butter auf das Kohlfeuer, belegt den Boden des Geſchirres mit in Scheiben geſchnittenen Zwiebeln, Salbeiblättern und Rosmarinſtäudlein, beſtreuet die Bruſt mit Kräuterpulver oder geſtoßenem Pfeffer und Cardamomen, und läßt ſie eine Zeitlang dämpfen. Dann wird Eſtragan (Kaiſerſalat), Eſſig und heißes Waſſer dazu gegoſſen; aber nicht zu viel. Die Soſe muß kurz ſeyn; auch darf man die Bruſt nicht zu weich kochen. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten wird die Bruſt mit Eierweiß oder weißem Glacee überſtrichen und mit feingehacktem Peterſilienkraut überſtreut. Dann wird das Kaſſerol mit Kohlen auf dem Deckel bedeckt, und wenn die Bruſt Farbe hat, wird ſie nebſt dem gebratnen Bug angerichtet; die Soſe aber neben dem Braten eingegoſſen.

391. Lammsfleiſch mit Peterſilienkraut.

Man haut eine Lammsbruſt mit Bug und Hals in kleine Stückchen, wäſcht ſie, ſetzt ſie mit ſiedendem Waſſer und Salz zum Feuer und läßt ſie eine halbe Stunde lang kochen. Hierauf röſtet man in Butter zwei oder drei Rührlöffelvoll

Mehl, bis es gelb iſt, nachdem man viel oder wenig Soſe zu machen gedenkt. Dann wird eine Hand voll Peterſilienkraut fein gewiegt oder gehackt und mit dem Mehl ein wenig geröſtet. Iſt dieſes alles mit Fleiſchbrühe angerührt, ſo wird die Soſe an das Fleiſch gegoſſen und etwas Ingwer und Muſcatenblüthe darein gethan. Dann läßt man das Fleiſch zugedeckt kochen, bis es weich iſt. Sollte die Soſe zu fett ſeyn, ſo wird das Fett abgeſchöpft und dann angerichtet.

892. Gedämpfte Hammelsrippen mit einer Soſe.

Man klopft die Hammelsrippen ſtark, ſchabt mit dem Meſſer das Fleiſch zurück, haut die Rippen kurz, wäſcht ſie und kehrt ſie in Semmelmehl, welches mit Salz, Pfeffer und geſtoßenen Gewürznägelein vermenget worden, um. In einem flachen Fußhafen läßt man ein Stücklein Butter zergehen, legt die Rippen darein und läßt ſie auf beiden Seiten gelb braten. Nun ſchneidet man eine Zwiebel, auch eine Zehe Knoblauch, eine halbe Citrone nebſt Mark und Schaale, klein, nimmt das Fett von dem Fleiſch ab, thut das Geſchnittene an das Fleiſch, läßt es ein wenig dämpfen, thut ein Glas Wein, einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und ein Lorbeerblatt daran, dann läßt man das Fleiſch zugedeckt langſam auf Kohlen kochen. Wenn es weich iſt, und noch zu viel Fett hat, wird es noch einmal abgeſchöpft und dann angerichtet.

393. Hammelfleiſch mit Sellerie.

Man nimmt Hammelfleiſch, ſo viel man nöthig hat, ſchneidet es in beliebige Stückchen, ſetzt dieſelben mit heißem Waſſer und Salz zum Feuer, und läßt ſie eine Stunde lang kochen. Dann macht man Butter oder Schmalz heiß und röſtet zwei oder drei Rührlöffelvoll Mehl, nachdem es viel oder wenig Fleiſch iſt. Das Mehl darf nur weißgelb geröſtet werden; man rührt es hierauf mit der Fleiſchbrühe glatt, thut geſtoßene Muſcatenblüthe und Ingwer darein, und ſo viel geſchabten und zu Plätzchen oder Schnitzen geſchnittenen Sellerie, als man zu einem Gemüße nöthig hat, und läßt alles zuſammen kochen, bis das Fleiſch und auch die Wurzeln weich ſind. Es iſt ein gutes Abendgemüße.

394. Lammsfleiſch mit jungem Hopfen.

Das Lammsfleiſch wird in beliebige Stückchen geſchnitten, in kaltes Waſſer gelegt, ſauber gewaſchen und mit Waſſer zum Feuer geſetzt. Man läßt das Fleiſch ſo lange ſieden, bis es abgeſchäumt iſt, dann wird es in einem Fußhafen mit Butter gedämpft und geſalzen. Wenn es eine Viertelſtunde gedämpft hat, wird Mehl darein geſtreuet, ſo viel man zum Gemüße nöthig hat. Hat das Mehl angezogen, ſo werden zwei Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe daran gerührt und etwas geſtoßene Muſcatenblüthe und Ingwer dazu gethan. Unterdeſſen wird der geputzte und gewa-

ſchene Hopfen in Salzwaſſer gebrühet, das Salzwaſſer abgegoſſen und der Hopfen ſodann mit dem Fleiſch gekocht. Bei dem Anrichten können für den Liebhaber der Eier einige Dottern mit der Brühe abgezogen werden. Sie können aber auch weg bleiben.

395. Lammsfleiſch mit unreifen Stachelbeeren.

Das Lammsfleiſch wird, wie das eben beſchriebene, zum Feuer geſtellt, geſotten und in Butter gedämpft. Unterdeſſen werden ein Paar Handvoll unreifer Stachelbeeren geputzt und die Stiele weggeſchnitten. Dieſe und drei gebähte Weckſchnitten werden hierauf mit einem Schoppen Fleiſchbrühe, einem halben Schoppen Wein oder einem Trinkglas voll Weineſſig geſotten, bis die Beeren und der Weck weich ſind. Dann wird das Gekochte durch einen Seiher getrieben, nebſt einem Stückchen Zucker, etwas Muſcatenblüthe und klein geſtoßenen Cardamomen, zu der Soſe gethan, und dieſe dann über das Fleiſch gegoſſen. Man läßt ſolches hierauf ſo lang kochen, bis das Fleiſch weich iſt.

396. Hammelsnieren in einer Soſe.

Man legt die Nieren in friſches Waſſer, zieht die Häutchen ab, ſchneidet ſie in nicht zu dünne Plätzchen, wäſcht ſie, ſtreuet Salz, ſo viel nöthig iſt, und ein wenig Pfeffer darauf, und läßt ſie ſo eine halbe Stunde lang liegen. Dann wird in einer Pfanne oder in einem Fußhafen ein Stück-

chen Butter oder Schmalz heiß gemacht und die Nieren darinnen geröſtet. Wenn ſie gelb oder gebraten ſind, ſo wird Mehl, was man mit vier Fingern halten kann, darein geſtreuet, und wenn dieſes angezogen hat, ſo wird ein Trinkglas voll Hohlbeereneſſig oder Nelkeneſſig und eben ſo viel Fleiſchbrühe daran gegoſſen und etwas geſchnittene Citronenſchaale hinein geworfen. Nimmt man ordinären Weineſſig, ſo werden etliche Gewürznägelein geſtoßen und daran gethan. Wenn alles eine Viertelſtunde gekocht hat, ſo ſind die Nieren fertig.

397. Kuttelflecke ſauer gekocht.

Wenn die Kuttelflecke ſauber geputzt und gewaſchen ſind, werden ſie in Salzwaſſer weich gekocht und ganz klein länglicht geſchnitten, ohngefähr Fingers lang und eben ſo breit. Alsdann werden in einem Fußhafen zwei bis drei Rührlöffelvoll Mehl in Butter oder Schmalz braun geröſtet und eine ganze fein geſchnittene Zwiebel darein gethan. Nun löſcht man das Mehl mit Kräutereſſig oder anderem Weineſſig ab, rührt es mit Fleiſchbrühe an, bis Brühe genug iſt, und thut die geſchnittenen Kuttelflecke darein, nebſt geſchnittenen Citronenſchaalen. Wenn ſie noch eine halbe Stunde gekocht haben und in der Säure recht ſind, ſo werden ſie angerichtet.

398. Fricaſſee von Kuttelflecken.

Sobald ſolche in Salzwaſſer weich geſotten ſind, ſchneidet man ſie auch, der Länge nach, in

kleine ſchmale Stückchen, röſtet in einem Kaſſerol oder Fußhafen zwei Rührlöffelvoll Mehl mit einem Stückchen Butter weißgelb, rühret das Mehl mit zwei Schöpflöffeln voll Fleiſchbrühe ab, thut fein geſchnittenes Peterſilienkraut und ſehr fein geſchnittene Citronenſchaale, auch den Saft von einer halben Citrone und Muſcatenblüthe darein, läßt dieß zuſammt den Kuttelflecken eine halbe Stunde kochen, rührt dann zwei Eierdottern ab, gießt von der Soſe, unter beſtändigem Umrühren, daran, und gibt die Fricaſſee zu Tiſche.

399. Ein geräucherter Kalbsſchlegel mit Spinat.

Der geräucherte Kalbsſchlegel wird abgeſotten, wie ein Schinken; der gebrühte und gehackte Spinat aber wird in Butter gedämpft und ein wenig Mehl darein geſtreut. Dann läßt man vier Loth abgezogene und fein geſtoßene Mandeln mit ſüßem Rahm kochen, gießt das Abgekochte an den Spinat, thut weißen Pfeffer und geſtoßene Muſcatenblüthe darein, läßt den Spinat wohl aufkochen, legt den geräucherten Schlegel auf eine Schüſſel, gießt den Spinat neben herum, und beſtreut ihn noch mit geſtoßener Muſcatenblüthe.

400. Rothwildpret einzumachen.

Man ſchneidet kleine Stückchen von der Bruſt, Bug oder Seitenſtücken und ſetzt ſie mit zwei Theilen Waſſer und einem Theil Weineſſig zum Feuer. Iſt das Wildpret ſchon gebeizt, ſo wird etwas

weniger Eſſig genommen; zwei Lorbeerblätter, einige zerquetſchte Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer, auch ein Stückchen gebähte Brodrinde, werden ſogleich mit dem Wildpret in die Brühe gethan. Wenn es halb geſotten iſt, werden in heißem Schmalz oder Butter zwei Rührlöffelvoll Mehl braun geröſtet. Iſt es noch gelb, ſo wird eine klein geſchnittene Zwiebel, etwas klein geſchnittener Speck und ein Eßlöffelvoll geriebenes ſchwarzes Brod mit geröſtet, bis es braun wird, und mit der Brühe, worinnen das Wildpret gekocht iſt, angerührt. Dann wird das Fleiſch darinnen gekocht, bis es weich iſt. Citronenſchaale und Scheibe, ein Theelöffelchen voll Kräuterpulver oder geſtoßene Gewürznägelein werden auch ſogleich mit dem Fleiſch in die Soſe gethan.

401. Rothwildpret mit Trüffeln und Oliven.

Das Wildpret wird zu kleinen Stückchen geſchnitten, und ſodann in einem Kaſſerol oder Fußhafen, mit Butter oder Oel, wie es beliebt, dann mit einer kleingeſchnittenen Zwiebel, etlichen Stücken rohen Schinken und einem Stücke gebähten Roggenbrod, zum Feuer geſtellt und braun gedämpft. Dann wird ungeſalzene Fleiſchbrühe daran gegoſſen, und wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, wird das Fett abgeſchöpft und die Soſe durch einen Seiher oder ein Haarſieb getrieben. Alsdann wird ein Glas rother Wein, einige in Wein

eingeweichte Trüffeln und abgeſchälte Oliven, nebſt etwas geſtoßener Muſcatenblüthe, zu dem Wildpret gethan. Hat es hierauf wohl zugedeckt gekocht, bis das Wildpret weich iſt, ſo wird es angerichtet.

402. Gedämpftes Hirſchwildpret mit Sardellen.

Man ſchneidet von einem Hirſchſchlegel Stückchen in beliebiger Größe, ſpickt ſie mit in geſtoßenem Gewürz und Salz umgekehrtem grob geſchnittenen Speck, ſalzt ſie nach, ſetzt ſie in einem Fußhafen mit zerlaſſener Butter auf Kohlfeuer und läßt ſie zugedeckt dämpfen, bis das Fleiſch Farbe bekommt. Dann wird das Wildpret heraus gelegt, und Mehl, ſo viel man mit vier Fingern faſſen kann, in den Fußhafen geſtreuet. Wenn das Mehl angezogen hat, gießt man zwei Theile Fleiſchbrühe und einen Theil Wein daran, ſchneidet vier Loth gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen klein, thut ſie, nebſt geſchnittenen Citronenſchaalen, geſtoßener Muſcatenblüthe und Ingwer, auch einigen kleingehackten Schalottenzwiebeln, in die Soſe, legt das Wildpret wieder in den Fußhafen und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Sollte noch Säure fehlen, ſo wird Citronenſaft darein gedrückt.

403. Schwarzwildpret einzumachen.

Dieſes wird auch, wie das Rothwildpret, in kleine Stückchen geſchnitten, und mit zwei Thei-

len Waſſer und einem Theil Eſſig zum Feuer geſetzt. Iſt das Wild gebeizt, ſo nimmt man weniger Eſſig, thut zwei Lorbeerblätter und ein Stäudchen Rosmarin, ſechs oder acht zerdrückte Wachholderbeeren, geſtoßenen Pfeffer und Salz dazu, ſiedet das Wildpret halbweich, vermengt geriebenes ſchwarzes Brod mit Mehl zu gleichen Theilen, und röſtet in Butter oder Schmalz ſo viel Mehl, als man zur Soſe nöthig hat. Wenn das Mehl halb geröſtet iſt, wird ein Stückchen Speck und eine Zwiebel klein geſchnitten und mit geröſtet, bis das Mehl braun genug iſt. Dann wird das Geröſtete mit der Wildpretsbrühe angerührt, geſchnittene Citronenſchaale und Scheibe, nebſt geſtoßenen Gewürznägelein, darein gethan, auch ein Stückchen Zucker; in dieſer Soſe wird das Wild gekocht, bis es weich iſt.

404. Schwarzwildpret mit Weichſelſoſe.

Iſt das Wildpret ſchon gebeizt, ſo wird es mit Waſſer und einem Trinkglas voll Weineſſig zugeſetzt; iſt es aber noch nicht gebeizt, ſo werden drei Theile Waſſer und ein Theil Eſſig genommen. Das Wildpret wird nur halb gekocht; unterdeſſen werden zwei Handvoll gedörrte Weichſeln, oder eine Handvoll Weichſeln und eine Handvoll Kirſchen, klein geſtoßen mit Wein und Waſſer zu gleichen Theilen gekocht. Wenn ſie gekocht ſind, werden ſie durch ein Haarſieb oder einen Durchſchlag getrieben; auch werden zwei Eßlöffelvoll geriebenes Hausbrod in ein wenig Butter braun

geröſtet und mit den durchgetriebenen Weichſeln und einem Schöpflöffelvoll Brühe, worinnen das Wildpret geſotten worden war, in einen Fußhaſen gethan. Hierauf wird das Wildpret darein gelegt, geſtoßene Gewürznägelein, ein wenig Zimmet, geſchnittene Citronenſchaale und Mark hineingethan, und ſo lang gekocht, bis das Wildpret weich iſt. Dann wird es zu Tiſch gegeben und mit Citronenſcheiben garnirt.

405. Schwarzwildpret in Senfſoſe, kalt zu ſpeiſen.

Das Wildpret wird mit Waſſer, Salz und Eſſig zugeſetzt, und ſogleich werden einige geſchabte, geputzte und kleingeſchnittene gelbe Rüben und Sellerie, wie auch zwei Lorbeerblätter, zwei große Zwiebeln, ein Büſchelein Gewürzkräuter und zehn bis zwölf Wachholderbeeren dazu gethan. Dieſes alles läßt man mit dem Wildpret kochen, bis das Fleiſch weich iſt. So aufgekocht, hält ſich das Fleiſch vierzehn Tage gut. Die Soſe wird auf folgende Art zubereitet: Zwei Eßlöffelvoll gelber guter Senf werden mit drei Eßlöffelvoll Wein und einem Löffelvoll ächten Provenceröl angerührt; die Schaale von einer halben Citrone wird gerieben und nebſt dem Saft auch in den Senf gethan. Iſt ſodann alles gut durch einander geſchlagen worden, ſo iſt die Soſe fertig und taugt überhaupt gut zu allen kalten Braten.

406. Ragout von einem Haſen.

Man zerhaut den Haſen nach Belieben zu Stückchen, häutet und ſpickt ſolche, legt die Stückchen auf ein Bret, beſtreut ſie mit Salz, Pfeffer und geſtoßenen Gewürznägelein, zerläßt in einem flachen Fußhafen ein Stück Butter und legt die Stückchen auf die geſpickte Seite hinein. Sind ſie eine Viertelſtunde in Butter gedämpft worden, ſo wird Mehl darauf geſtreuet und einige kleingehackte Schalottenzwiebeln. Wenn das Gedämpfte auf beiden Seiten gelb iſt, ſo werden ein kleiner Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe, zwei Eßlöffelvoll Eſſig und ein halber Schoppen ſaurer Rahm daran gegoſſen, und Citronenſchaale, nebſt Saft, darein gethan. Nun läßt man alles mit einander zugedeckt kochen, bis der Haſe weich iſt, und nach Belieben können auch Kapern mit gekocht werden.

407. Ein Haſchih (Hachis) von einem Haſen.

Man hackt das Uebriggebliebene von einem gebratenen Haſen, reibt um einen Kreuzer Milchbrod, röſtet es weißgelb in Butter, thut das Gehackte nebſt einer feingeſchnittenen Sardelle und etwas geſchnittener Citronenſchaale mit dem Semmelmehl in einen Fußhafen, rührt es mit Wein und Fleiſchbrühe zu gleichen Theilen, wie einen Mus (Brei), an, thut geſtoßene Muſcatenblüthe und einen ganze Zwiebel, mit Gewürznägelein beſteckt, darein, rührt es auf dem Kohlfeuer, bis es an das Kochen kommt; dann wird es angerichtet.

Anmerkung. Wenn die Zwiebel darein gerieben wird, iſt es beſſer, weil kein Haſchih kochen darf.

408. Ein Haſchih (Hachis) von einem Kalbsbraten.

Man hackt übrig gebliebenen Kalbsbraten, röſtet eine Handvoll Semmelmehl in Butter weißgelb, reibt auf dem Reibeiſen eine Zwiebel und hält dabei das Reibeiſen über die Schüſſel, in welcher das Gehackte angerührt wird. Alsdann ſchneidet man eine gewäſſerte und ausgegrätete Sardelle und etwas Citronenſchaale klein, thut beides, nebſt ein wenig geſtoßener Muſcatenblüthe, an das Gehackte, rührt es mit Wein und Waſſer an, daß es ſo dick iſt, wie ein Mus (Brei) und rührt es auf dem Kohlfeuer, bis es anfangen will zu kochen. Sodann wird es auf den Tiſch gegeben.

Anmerkung. Wenn man das Haſchih nicht kochen läßt, bleibt es milde. In die Schüſſel legt man gebähte Weckſchnitten, auf welche das Haſchih angerichtet wird.

409. Haſen-Pfeffer.

Die Vordertheile der Haſen werden in Stücke gehauen, etliche Stunden in ſcharfen Eſſig gelegt, welcher hernach durch einen engen Seiher in ein anderes Geſchirr geſeihet wird. Dann wird das Haſenfleiſch, nebſt einer ganzen Zwie-

bel mit Gewürznägelein beſteckt, und zwei Lorbeerblättern, in den Eſſig gelegt, ſo viel Waſſer als Eſſig, gehöriges Salz und etwas geſtoßener Pfeffer darein gethan, und dann in einem zugedeckten Fußhafen gekocht, bis das Fleiſch faſt weich iſt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden zwei Rührlöffel voll Mehl recht braun geröſtet, dann wird das Mehl mit der Brühe vom Haſen angerührt und Citronenſchaale nebſt Saft darein gethan. Hierauf läßt man es zuſammen kochen und gibts zu Tiſche.

410. Hirſchkolben zuzurichten.

Man nimmt Hirſchkolben, die noch jung ſind, und ſchneidet ſie von dem Geweih ab, brühet ſie in kochendem Waſſer, damit die rauhe Haut davon kommt, wäſcht ſie aus etlichen friſchen Waſſern, damit keine Haare hängen bleiben, ſchneidet ſie in runde Plätze und kocht ſie in guter Fleiſchbrühe, mit geſtoßener Muſcatenblüthe, Ingwer und einem Stück friſcher Butter. Bei dem Anrichten beträuft man ſie auf der Schüſſel mit Citronenſaft. Die Soſe wird mit zwei Eierdottern abgezogen, dann die Schüſſel mit geſchnittener Citronenſchaale überſtreuet. Wem es beliebt, der kann dieſes Gerichte auch mit Trüffeln, Morgeln und Krebsſchwänzen kochen und Mehl in Butter daran röſten. Dann bleibt aber die Citrone weg.

411. Ragout von jungen Hühnern.

Hiezu können kleine Hühner genommen werden. Die beſte Art, dieſe Hühner zu brühen, will ich hier anzeigen, weil die ganz jungen Hühner öfters verbrühet werden. Wenn die Hühner abgeſtochen ſind, wird ſiedendes Waſſer in eine tiefe Schüſſel gegoſſen und mit ein wenig kaltem Waſſer abgekühlt, doch nur ſo, daß man die Hand nicht darinnen leiden kann. Nun werden die Hühner mit einem Rührlöffel ſo lange getunkt, bis die Federn an den Flügeln ohne Mühe losgehen. Dann können ſie durchaus geputzt werden. Das Waſſer wird noch ein wenig abgekühlt, die Federn werden ſchnell abgeſtreift und rein geputzt. Alsdann werden die Hühner wieder in laues Waſſer gelegt, daß ſie nicht ſteif werden und ſchön weiß bleiben. Nun werden ſie ausgenommen, das Bruſtbein wird ausgebrochen und ſo gut als möglich gebogen, daß die Bruſt recht in die Höhe kommt. Zum Ragout und Fricaſſee werden die jungen Hühner zu vier, ſechs, auch acht Theilen, je nachdem die Hühner größer oder kleiner ſind, zerſchnitten. Zum Braten werden ſie ſchön dreſſirt, ſo lange ſie nicht ſteif ſind. Die Soſe zum Ragout iſt folgende: Die zerſchnittenen und rein gewaſchenen Hühner werden in einem Kaſſerol oder Fußhafen mit einem Stückchen zerlaſſener Butter auf Kohlen geſtellt. Sobald ſie gelblicht ſind, wird Mehl darüber geſtreuet. Zu zwei Hühnern rechnet man einen Eßlöffelvoll Mehl. Dann werden etliche Schalotten- oder eine andere Zwiebeln

recht fein geſchnitten und auch über die Hühner geſtreuet. Wenn das Mehl ein wenig angezogen hat, denn die Soſe muß weiß bleiben, ſo wird ein Glas Wein und ſo viel Fleiſchbrühe oder heißes Waſſer dazu gegoſſen, als hinlänglich iſt, die Hühner damit zu kochen. Man thut alsdann Citronenſchaale und Saft darein, nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe, und läßt ſie zugedeckt kochen, bis ſie weich ſind.

412. Fricaſſee von jungen Hühnern.

Man zerſchneidet dieſe in ſechs oder acht Theile, und wäſcht ſie aus warmem Waſſer, daß ſie weiß bleiben. Ehe man ſie zuſetzt, werden ſie mit ſiedendem Waſſer angebrühet und zugedeckt eine halbe Viertelſtunde ſtehen gelaſſen. Man legt ſie hernach auf ein reines Tuch oder einen Durchſchlag, und wenn ſie abgetrocknet ſind, werden die Stückchen mit feinem Mehl eingerieben und in einem Kaſſerol oder Fußhafen mit zerlaſſener Butter auf Kohlen geſtellt, nachdem gehöriges Salz darüber geſtreuet worden iſt. Man läßt hierauf die Hühner zugedeckt eine Viertelſtunde dämpfen, gibt aber ja Acht, daß ſie weiß bleiben. Nun gießt man einen Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe daran, und thut in ein reines dünnes Tüchlein eine in Viertel zerſchnittene Zwiebel, etliche Blätter Baſilicum, Thymian, ein Lorbeerblatt, drei Blättchen Eſtragon und etliche Körner ganzen Pfeffer, bindet das Tüchlein mit einem Faden zu und läßt es mit den Hühnern kochen, bis ſie weich ſind. Bei dem Anrichten werden die Kräuter mit dem Rührlöffel ausgedrückt. Die Soſe wird mit zwei

Eierdottern abgezogen. Citronenſchaale und Saft wird auch mitgekocht.

413. Fricaſſee von jungen Hühnern mit Krebſen.

Auf zwei junge Hühner rechnet man zwölf bis fünfzehn Stück Krebſe. Die geputzten Hühner werden in vier Theile zerſchnitten und in warmes Waſſer gelegt, daß ſie weiß bleiben. Die Krebſe ſiedet man, bricht die Schwänze aus und ſtößt das übrige im Mörſer klein, röſcht es mit einem Stückchen Butter, eines Hühnereies groß, gießt dann an das Geröſchte einen ſtarken Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe, läßt ſie aufkochen und preßt ſie durch. Die Krebsbutter wird nun abgeſchöpft und bis zum Anrichten zurückbehalten. Alsdann wird in einem Fußhafen, in zergangener Butter, ein kleiner Rührlöffelvoll ſchönes Mehl und eben ſo viel geſiebtes Semmelmehl ganz weißgelb geröſtet. Das Geröſtete wird mit der Krebsbrühe aufgefüllet und eine Handvoll in Salzwaſſer abgeſottene Morgeln, die Krebsſchwänze und etwas Muſcatenblüthe darein gethan. In dieſe Soſe werden die zerſchnittenen Hühner gelegt, und zugedeckt gekocht, bis ſie weich ſind. Bei dem Anrichten werden etliche Eiergelb zu der Soſe gerührt.

414. Junge Hühner mit Sardellen.

Wenn die jungen Hühner zum Kochen hergerichtet ſind, wie in Nro. 412. gezeigt worden iſt, ſo werden ſie in einem Fußhafen mit einem

Stückchen Butter auf Kohlfeuer geſtellt und gedämpft. Sie dürfen nur wenig geſalzen werden. Wenn die Hühner gelblicht werden, wird Mehl, ſo viel als man mit vier Fingern faſſen kann, und etliche klein gehackte oder gewiegte Sardellen darauf geſtreuet. Wenn nun das Mehl etwas angezogen hat, wird ein Schöpflöffelvoll Fleiſchbrühe und ein Glas Wein an die Hühner gegoſſen, drei Stück gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen und etwas Citronenſchaale, wie auch das Mark von einer halben Citrone, werden würfelicht geſchnitten und nebſt Muſcatenblüthe zu den Hühnern gethan. Nun läßt man ſie zugedeckt kochen, bis ſie weich ſind, und richtet ſie an. Bei dem Anrichten kann nach Belieben auch Eiergelb an die Soſe gerührt werden.

415. Alte Hühner mit Skorzonerewurzeln und Butterklößlein.

Dieß Gericht wird gemeiniglich gegeben, wenn es an jungem Geflügel fehlt. Die Henne wird abgeſtochen, geputzt und zum Kochen hergerichtet; ſodann in vier oder acht Theile zerſchnitten, mit Salz und kaltem Waſſer zum Feuer geſtellt und geſotten. Unterdeſſen werden die Skorzonerewurzeln geſchält und zubereitet, wie bei den Gemüßen angezeigt worden iſt. Wenn ſie weich gebrühet ſind, wird Mehl in zerlaſſener Butter ganz weißgelb geröſtet, mit Hühnerbrühe angerührt und aufgefüllt, auch Ingwer und Muſcatenblüthe darein gethan und mit dem Hühnerfleiſche gekocht,

bis dieſes beinahe weich iſt. Dann wird die Maſſe zu den Butterklößchen gemacht, und dieſe mit dem Hühnerfleiſche und den Wurzeln gekocht. Es wird nehmlich das Innere von zwei Kreuzerwecken verzupſt und über ſelbiges vier Loth zergangene Butter geſchüttet. Nun läßt man es eine halbe Stunde lang ſtehen, ſalzt es und verrührt es mit drei Eiern und einem Eiergelb, arbeitet es gut durch, macht Klößchen daraus, legt dieſe in die Soſe und läßt ſie zugedeckt eine Viertelſtunde kochen; alsdann ſind ſie fertig. Bei dem Anrichten kommt die Henne und Wurzeln in die Mitte, die Klößchen aber werden außen herum gelegt.

416. Alte Hühner mit Häringsſoſe.

Wenn die Henne geputzt, gewaſchen und ſchön aufgezäumt (dreſſirt) iſt, ſo wird ſie halb abgeſotten, dann auf einen Durchſchlag gelegt, mit einem reinen Tuch abgetrocknet, mit in Striemen geſchnittenem Häring geſpickt und in vier oder acht Theile zerſchnitten. Dann wird in einem Fußhafen eine Handvoll geſiebtes Semmelmehl mit einem guten Schoppen Hühnerbrühe angerührt, die Häringsmilch und der vom Spicken übrig gebliebene Häring, nebſt dem Mark einer halben Citrone, in Würfel geſchnitten, und mit etwas geſchnittener Citronenſchaale und Muſcatenblüthe, nebſt einem Stückchen Butter zugleich mit der zerſchnittenen Henne in die Soſe gethan, worauf man ſie zugedeckt kochen läßt, bis das Hühnerfleiſch weich iſt und zu Tiſche gegeben werden kann.

417. Kapaun in einer Austernſoſe.

Am beſten iſt es, wenn der Kapaun trocken gerupfet wird. Iſt er ausgenommen, ſo ſchlägt man, ſo lang er noch warm iſt, die Bruſt breit. Dann wird er aus warmem Waſſer gewaſchen, daß er ſchön weiß bleibt. Nun wird er ſchön aufgezäumt (dreſſirt), der Kopf aber abgeſchnitten, und der Hals und Kopf mit folgender Farſe ausgefüllet: Von acht oder zehn Stück Auſtern nimmt man die Bärte ab, hackt ſie mit der Leber von dem Kapaun und ein wenig Rindsmark oder friſchem Speck klein, thut ein wenig Muſcatenblüthe, Pfeffer und etwas Salz, auch fein geſchnittene Citronenſchaale und etwas Saft dazu, rührt dieſes alles wohl durcheinander, füllt den Kapaun und näht ihn zu, damit die Kraft beiſammen bleibt. Alsdann legt man den Kapaun in ein Kaſſerol, gießt gute Fleiſchbrühe daran, bis ſie halb darüber geht, thut ein Lorbeerblatt nebſt etlichen Citronenſcheiben daran und läßt ihn zugedeckt kochen, bis er weich iſt. In einem andern Geſchirre wird ein Stückchen Butter mit einem Rührlöffelvoll Mehl abgerieben und mit der Brühe von dem Kapaune, ſo viel man dazu nöthig hat, angerührt. Alsdann ſchafft man das Seewaſſer von den Auſtern weg, thut noch ohngefähr zehn Stücke dazu, und außer dem Saft von einer Citrone wird noch ein halber Eßlöffelvoll Kapern und etwas Muſcatenblüthe hinzugethan. Alles dieſes läßt man nun eine Viertelſtunde kochen, legt dann

den Kapaun auf die Schüſſel, rührt drei Eierdottern mit der Soſe ab und richtet ſie über den Kapaun an.

418. Ein Kapaun in einer Citronenſoſe.

Der Kapaun wird wie der erſtbeſchriebene behandelt, dann wird er am Spieß oder im Bratofen halb abgebraten und nachher in acht Stücke geſchnitten. Nun legt man die Stücke in Ordnung auf die Schüſſel, auf der man den Kapaun zu Tiſche gibt, gießt eine tiefe Theetaſſe voll Bratenſoſe, eben ſo viel Fleiſchbrühe daran, und eine halbe Handvoll geſiebtes Semmelmehl, nebſt dem Saft von einer halben Citrone. Die Schaale von der halben Citrone wird dazu gerieben. Dieſes Alles, nebſt noch einem Stückchen Butter und etwas geſtoßener Muſcatenblüthe, thut man in die Schüſſel, deckt ſie zu und kocht es auf der Kohlpfanne gar.

419. Junge Tauben in einer Speckſoſe.

Wenn die Tauben geputzt, in vier Theile zerſchnitten und gewaſchen ſind, wird ein flacher Fußhaſen mit dünnen Speckplatten belegt, die Tauben darauf, dieſe mit Salz und ein wenig Pfeffer beſtreuet, und ſo läßt man ſie dämpfen, bis ſie gelb ſind. Dann wird ein Rührlöffelvoll Mehl und fein gehackte Schalottenzwiebeln auf die Tauben geſtreuet. Wenn das Mehl angezogen hat, wird ein Schöpflöffelvoll gute Fleiſchbrühe, ein Lorbeerblatt, ein Paar Eßlöffelvoll Weineſſig, ſechs oder acht geſtoßene

Wachholderbeeren und ein wenig geſtoßene Gewürznägelein, etwas Citronenſchaale und zwei Scheiben von einer Citrone daran gethan. Hierauf läßt man es zugedeckt kochen, bis die Tauben weich ſind.

420. Junge Tauben wie Rebhühner zuzurichten.

Wenn die Tauben geputzt und gewaſchen ſind, werden ſie ſchön dreſſirt, mit fein geſchnittenem Speck geſpickt, außen und innen mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein wohl eingerieben und über Nacht in ſcharfen Weineſſig gelegt. Hierauf wird in einem Fußhafen oder Kaſſerol Butter heiß gemacht, und dann läßt man die geſpickten Tauben auf der Butter zu beiden Seiten gelb braten. Wenn ſie gelb ſind, werden die Tauben auf einen Teller gelegt, und in das Fett Mehl, ſo viel man mit vier Finger faſſen kann, geſtreuet. Wenn dieſes angezogen hat, wird ein Löffelvoll Fleiſchbrühe und eben ſo viel Eſſig, worinnen die Tauben gebeizt worden ſind, dazu gegoſſen, auch eine ganze Zwiebel, mit ganzen Gewürznägelein beſteckt, ein wenig Muſcatenblüthe, Citronenſchaale und Scheiben dazu gethan. Dann läßt man die Tauben zugedeckt kochen, bis ſie weich ſind.

421. Junge Tauben recht ſchmackhaft zuzurichten.

Man legt die geputzten und rein gemachten Tauben in gutem Wein und Waſſer in ein Kaſſerol oder Fußhafen, thut ganze Muſcatenblüthe, ganzen

Pfeffer und Salz, auch gedörrte, von Sand gereinigte Morgeln (wenn man keine friſchen hat) dazu, und läßt ſie auf dem Kohlfeuer kochen, bis ſie weich genug ſind. Dann thut man einen Eßlöffelvoll Kapern in die Soſe, ein Stück Butter und ſchon bereitete Artiſchokenböden, und läßt ſie noch einmal aufkochen, ſo ſind ſie fertig.

422. Halbirt gefüllte Tauben in einer Soſe.

Die ſauber geputzten Tauben theilet man der Länge nach von einander, ſchneidet Füße und Flügel, auch den Hals ganz weg, löſt die Haut auf, und füllt von einer recht ſaftigen Fleiſchfülle, ohne Eier und Semmelmehl, die Tauben, ſo viel davon in die Haut gehet, aus. In ein Geſchirr wird Butter geſchnitten, eine halbe Taube an die andere gelegt, ein Glas Wein und eben ſo viel Fleiſchbrühe in das Geſchirr gegoſſen, eine geſchnittene Zwiebel, vier ganze Pfefferkörner, etwas Peterſilienwurzeln, zwei ausgegrätete Sardellen, ein wenig Salz und geſtoßene Muſcatenblüthe hineingethan, ſodann werden die Tauben mit Semmelmehl überſtreuet, mit einem mit Butter beſtrichenen Papier zugedeckt und im Backofen gelb gebraten. Wenn ſie fertig ſind, ſeihet man die Soſe durch einen Seiher, und richtet ſie über die Tauben an.

423. Wilde Tauben zu dämpfen.

Dieſe werden gerupft, ausgenommen, die Bruſtbeine eingedrückt, die Füße eingebogen, mit feingeſchnittenem Speck geſpickt, ſodann in einen Fußhafen gelegt, mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein eingerieben, und ſo viel Eſſig daran gegoſſen, daß die Tauben bedeckt ſind. Eine in vier Theile geſchnittene Zwiebel und ein Lorbeerblatt wird auch dazu gethan. Man läßt hierauf die Tauben einen Tag, oder noch beſſer einige Tage in der Beize liegen. Dann bratet man ſie am Spieß oder in einem Fußhafen gelb, gießt die Marinade, worinnen ſie gelegen ſind, nebſt etwas Fleiſchbrühe daran, thut Citronenſchaale und Saft hinzu und läßt die Soſe kurz einkochen. Die Soſe wird durch einen Seiher getrieben und über die Tauben angerichtet.

424. Wilde Enten zu dämpfen.

Die wilden Enten werden nicht gebrühet, ſondern gerupft, und über einem Kohlen- oder Strohfeuer abgeſengt, die Köche heißen dieſes flammiren. Dieſes Flammiren hat bei gebratenem Geflügel großen Nutzen, denn man iſt nicht im Stande, einem abgebrühten Geflügel das Röſche weder am Spieß noch im Brat- oder Backofen zu geben. Wenn nun ein Geflügel flammirt iſt, ſo wird es mit Kern- oder Weizenkleie und warmem Waſſer rein abgewaſchen, die Kleie herausgezogen, in friſches Waſſer gelegt und ſodann ausgenommen.

Die wilde Ente wird mit Eſſig und Waſſer ausgewaſchen, der Kopf und der vordere Theil am Flügel weggehauen und Eſſig über die Ente gegoſſen, daß ſie bedeckt iſt. In dieſer Beize läßt man ſie ein, zwei oder auch drei Tage liegen. Alsdann wird ſie mit Salz eingerieben und die Bruſt und Schenkel mit fein geſchnittenem Speck und halbirten Gewürznägelein geſpickt. Hierauf läßt man in einem Fußhafen ein Stück Butter, eines Hühnereies groß, zergehen, legt die Ente darein und läßt ſie zugedeckt dämpfen, bis ſie auf beiden Seiten gelb iſt. Dann wird die Ente heraus genommen, und in dem Fett ein Rührlöffelvoll Mehl, eben ſo viel geriebenes Hausbrod und ein Stückchen Zucker braun geröſtet. Das Geröſtete wird dann mit einem halben Schöpflöffel voll heißer Fleiſchbrühe angerührt und ein Trinkglasvoll Wein, nebſt eben ſo viel Eſſig von der Beize, dazu gegoſſen. Auch etwas geſchnittene Citronenſchaale und etliche Citronenſcheiben, nebſt geſtoßenen Gewürznägelein und einem Lorbeerblate, werden noch hinzu gethan. Alsdann wird die Ente zugedeckt in der Soſe gekocht, bis ſie weich iſt. Auf dieſe Art werden auch die einheimiſchen Enten gedämpft. Bei dem Anrichten kann man beide mit Citronenſcheiben garniren.

425. Enten in Pomeranzenſoſe.

Die geputzte Ente wird mit Gewürznägelein, Pfeffer und Salz, gleich der vorhergehenden, eingerieben und in Butter gedämpft. Unterdeſſen

verfertigt man die Soſe. Es wird ein halb Pfund Kalbfleiſch und ein Viertelpfund mageres Schinkenfleiſch klein geſchnitten; dann ſchneidet man friſchen Speck in dünne Platten, belegt ein Kaſſerol damit und dämpft das geſchnittene Fleiſch, nebſt einer Handvoll geſchnittenen Schalottenzwiebeln und einer oder zwei Zehen Knoblauch, gelb. Hierauf gießt man zwei Schöpflöffel voll heiße Fleiſchbrühe oder Waſſer daran, thut ein Lorbeerblatt und vier Blätter Rosmarin dazu, läßt alles zuſammen eine Viertelſtunde kochen, rührt einen kleinen Rührlöffel voll Mehl mit einem Glas Burgunder oder Elſaſſer rothen Wein glatt, ſchneidet das Mark und die Schaale von einer bittern Pomeranze klein, auch das Mark und etwas von der Schaale einer Citrone, läßt es noch eine Viertelſtunde kochen und preßt es dann durch einen Durchſchlag oder Sieb. Hierauf gießt man die Soſe an die Ente, thut noch eine Handvoll verwelkte Morgeln oder Champignons, oder vier gewäſſerte, ausgegrätete und gehackte Sardellen dazu, läßt ſie noch wohl aufkochen und gibt ſie zu Tiſche.

426. Gedämpfte Ente auf franzöſiſche Art.

Man ſchneidet die geputzte Ente in vier oder acht Theile; gießet ächtes Provenceröl in ein Kaſſerol, ſtellet es auf Kohlfeuer mit geſchnittenen Schalotten, Sellerie, Plätzen von gelben Rüben und würflicht geſchnittenem Schinken, beſtreuet es mit Kräuterpulver und läßt es mit einander däm-

pfen. Die zerſchnittene Ente wird hierauf mit Mehl beſtreuet und noch mitgedämpfet, wenn vorher noch gehöriges Salz dazu gethan worden iſt. Wenn die Ente gelb iſt, wird ein Glas Burgunderwein daran gegoſſen, mit welchem man ſie noch gemächlich dämpfen läßt. Nun werden geſtoßene Cardamomen und ein wenig Pfeffer darein geſtreuet und etwas heißes Waſſer daran gegoſſen. Mit dieſem läßt man das Gedämpfte noch eine Viertelſtunde kochen, ſchöpft das Fett ab, ſeihet die Soſe durch, und überſtreuet die Ente mit geſchnittener Citronenſchaale.

427. Junge Birkhühner in einer Soſe.

Dieſe ſind am delikateſten, wenn ſie noch einmal ſo groß als junge Tauben ſind. Sie werden wie die Rebhühner gerupft und hergerichtet. Wenn ſie rein geputzt und gewaſchen ſind, werden ſie mit Salz, geſtoßenen Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben und die Bruſt mit feingeſchnittenem Speck und Citronenſchaalen geſpickt. Dann werden ſie am Spieß halb abgebraten, und wenn dieſes geſchehen iſt, zu einem Fricaſſee verſchnitten und auf die Schüſſel gelegt, auf welcher man ſie zu Tiſche gibt. Man gießt ſodann ein Glas Wein, zwei Eßlöffelvoll Hohlbeer- oder Weichſeleſſig und noch ſo viel kräftige Fleiſchbrühe als Wein daran, ſtreuet feingeſiebtes Semmelmehl auf die Schüſſel; thut geſtoßene Muſcatenblüthe, ein wenig Cardamomen und geſchnittene Citronenſchaale dazu, läßt die

Hühner zugedeckt auf Kohlfeuer eine halbe Stunde kochen und gibt ſie zur Tafel.

428. Eine Birkhenne in brauner Soſe.

Dieſe wird, wenn ſie zum Kochen hergerichtet iſt, etliche Tage lang in halb Wein und Eſſig gebeizt; dann mit Gewürz eingerieben, die Bruſt und Schenkel mit feingeſchnittenem Speck geſpickt, und entweder am Spieß oder in einem Kaſſerol in Butter gelb gebraten. Unterdeſſen wird die Soſe zur Birkhenne zubereitet; man röſtet nämlich ein Stück Rinde von ſchwarzem Brod, ſtellt ſie in einem kleinen Hafen mit Weineſſig und Fleiſchbrühe zum Feuer, läßt die Rinde ganz verkochen, rühret die Soſe durch einen Seiher, würzet das durchgeſeihte mit geſtoßenen Gewürznägelein und Muſcatenblüthe, thut geſchnittene Citronenſchaale, Citronenſaft und ein Stückchen Zucker darein, ſtellet es in einem Kaſſerol auf Kohlfeuer, nimmt dann die Henne vom Spieß oder aus dem Kaſſerol, legt ſie in die Soſe und läßt ſie noch ſo lange kochen, bis ſie weich iſt. Bei dem Anrichten wird der Henne eine halbe Citronenſcheibe in den Schnabel geſteckt.

429. Fleiſch oder Geflügel in einer Preſſe zu kochen.

Der Nutzen davon iſt, daß das Fleiſch und Geflügel einen ſehr guten Geſchmack bekommt. Man nimmt ein flaches Geſchirr, welches die Weite hat, daß das Fleiſchwerk neben einander

liegen kann, und belegt es mit dünnen Speckplatten. Man kann auch friſches Nierenfett dazu nehmen. Auf dieſes wird das Geflügel oder Fleiſch gelegt, welches man mit Wurzeln und beliebigen Kräutern zu bedecken hat. Eine in Scheiben geſchnittene Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, etliche ganze Gewürznägelein, ein Paar Pfefferkörner und ein Stücklein Ingwer, wird auch noch dazu gelegt. Dann läßt man es zugedeckt auf Kohlen langſam dämpfen, aber nicht gelb werden. Hierauf wird es mit Fleiſchbrühe aufgefüllt, oder mit heißem Waſſer. Wird Waſſer beliebt, dann muß das Fleiſch geſalzen werden. Nun läßt man es kochen, bis das Fleiſch oder Geflügel weich iſt, und macht eine Soſe daran, wie beliebt.

480. Gedämpfte Feldhühner.

Die Feldhühner werden gerupft, bis auf den Kopf. Der Kropf und die Eingeweide werden wie bei andern Hühnern ausgenommen, das Feldhuhn aber mit Wein und Eſſig ausgewaſchen und das vordere Gelenke am Flügel abgeſchnitten, übrigens aber wie jedes andere junge Huhn dreſſirt. Zum Dämpfen müſſen die Feldhühner in Viertel geſchnitten und etliche Tage in Wein und Eſſig gebeizt werden. Alsdann werden ſie nach Belieben mit Butter oder Speck in einem Kaſſerol oder Fußhafen gedämpft. Wenn ſie gelb ſind, werden ſie mit einer Gabel herausgenommen. In dem Fett wird Mehl, nebſt fein geſchnittenen Schalotten, braun geröſtet, dann das Geröſtete

mit dem Eſſig und Wein von der Beize angerührt, auch gute kräftige Fleiſchbrühe nach Verhältniß der Hühner dazu gegoſſen. Die Lebern von den Feldhühnern werden klein gehackt und nebſt geſchnittener Citronenſchaale und Saft, auch geſtoßenen Gewürznägelein und einem Stückchen Zucker zu der Soſe gethan. Alsdann werden die Feldhühner darein gelegt und gekocht, bis ſie weich ſind. Es können auch nach Belieben Kapern oder Sardellen mit gekocht werden.

431. Feldhühner mit Orangen-Soſe auf franzöſiſche Art.

Dazu ſind die Feldhühner in den Monaten Auguſt und September, ihrer Zartheit wegen am delikateſten. Wenn ſie gehörig zubereitet und ausgenommen worden ſind, bereitet man eine Fülle von ihren Lebern mit Trüffeln und geſchnittener Pomeranzenſchaale, füllt ſie, näht ſie zu, beſtreut ſie mit Salz und geſtoßenen Gewürznägelein und Pfeffer, ſteckt ſie an den Spieß, bindet ſie mit gehackten Schalotten in dünn geſchnittene Speckplatten ein, und bindet noch über dieſes ein mit Butter beſtrichenes Papier. Man läßt ſie nun drei Viertelſtunden lang braten, löſet alsdann die Emballage ab, legt ſie auf eine Schüſſel und gießt eine bereitete Pomeranzenſoſe neben die Hühner in die Schüſſel.

432. Ragout von Feldhühnern mit Parmeſankäs.

Man reibt Parmeſan= oder andern guten Käs, vermiſcht ihn mit ſo viel geriebenem Milchbrod, als es Käs iſt, und beſtreuet damit den Boden einer zinnernen Schüſſel. Zu zwei Feldhühnern nimmt man vier gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen, hackt ſie mit einigen Schalottenzwiebeln und Citronenſchaale klein, drückt den Saft von einer Citrone auf die Schüſſel, ſtreuet das Gehackte dazu, gießt zwei tiefe Theetaſſen voll Fleiſchbrühe daran, thut geſtoßene Muſcatenblüthe dazu, legt die zerſchnittenen Feldhühner auf die Schüſſel, ſchneidet vier Loth Butter darauf, und läßt ſie dann zugedeckt kochen, bis ſie fertig ſind.

433. Feldhühner en Salme.

Von gebratenen Feldhühnern ſchneidet man die Bruſt und Schlegel klein, das übrige aber, nebſt den Beinen, wird in einem Mörſer fein geſtoßen. Alsdann thut man das Geſtoßene in ein Geſchirr, gießt einen halben Schoppen rothen Wein und einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran und läßt es mit einem Stückchen Brodrinde eine Zeitlang kochen. Man treibt es dann durch ein Haarſieb, legt die zerſchnittenen Feldhühner darein, ſtreuet franzöſiſches Kräuterpulver darauf und läßt es noch ein wenig aufkochen.

434. Schnepfen zu fricaſſiren.

Dieſe Vögel müſſen mit großer Vorſicht gerupft werden, weil ihre Haut ſehr zart iſt; beſonders wenn ſie nicht ganz friſch ſind, muß man ſich wohl in Acht nehmen. Wenn ſie recht rein gerupft ſind, ſo wird das erſte Gelenke der Flügel abgeſchnitten und das Bruſtbein mit dem Meſſer flach geklopft. Die Füße leget man dicht an die Schenkel, die Schenkel aber werden nahe an die Flügel geſchoben. Dann wird ein hölzernes Spießlein oder Zweck dazwiſchen geſteckt, daß ſie nicht ſinken können, die Haut wird von dem Kopf abgezogen, die Augen werden ausgeſtochen und der Schnabel wird in die Bruſt geſteckt. Das Eingeweide wird von den Schnepfen niemals ausgenommen. Nun werden die Schnepfen gewaſchen, an den Spieß geſteckt, mit Salz eingerieben und halb gebraten. Sobald ſie mit Butter geträuft werden, wird eine Bratpfanne untergeſtellt, daß das Eingeweide nicht verloren geht. Die halbgebratenen Schnepfen werden zerſchnitten und das Eingeweide wird, ohne den Magen, fein gehackt. In einem kleinen Geſchirre werden zwei Weckſchnitten mit Wein und guter Fleiſchbrühe zu gleichen Theilen zum Feuer geſtellt, und wenn dieſe verkocht ſind, ſo treibt man ſie durch einen Seiher. Dann thut man das Durchgetriebene, den Fleiſchſaft von den Schnepfen, nebſt etwas geſchnittener Citronenſchaale, den Saft von einer ganzen Citrone, oder, wer das Süße liebt, den Saft von einer ſüßen Pomeranze, auf die Schüſſel, auf welcher die

Schnepfen zu Tiſch gegeben werden, würzt es mit geſtoßener Muſcatenblüthe und nur ganz wenig Cardamomen, legt die zerſchnittenen Schnepfen und das gehackte Eingeweide dazu, läßt alles noch eine halbe Stunde zugedeckt kochen und gibts zu Tiſche.

435. Gedämpfte Wachteln.

Die Wachteln werden gerupft, ausgenommen, rein gewaſchen, Kopf und Hals weg geſchnitten, die Füße eingebogen, und dann mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein eingerieben. Hierauf legt man den Boden eines Kaſſerols mit Speckſcheiben aus, legt auf dieſe dünn geſchnittene Scheiben von Rind- oder Kalbfleiſch, auf dieſe die wohl eingeriebenen Wachteln, ſo daß die Bruſt auf dem Fleiſche aufliegt, legt auch ein Büſchelein Gewürzkräuter dazu, oder beſtreuet die Wachteln mit Kräuterpulver. Sind ſie nun oben wieder mit Speckſcheiben belegt worden, ſo deckt man einen paſſenden Deckel feſt darauf, daß kein Dampf heraus kann, ſetzt ſie auf ſchwache Kohlen, läßt ſie eine kleine Stunde dämpfen und richtet ſie an. Iſt die Soſe zu fett, ſo wird das Ueberflüßige abgeſchöpft, das Uebrige durchgetrieben, über die Wachteln gegeben und dieſe noch mit geſchnittenen Citronenſchaalen überſtreuet.

436. Krammetsvögel in einer Soſe.

Wenn die Vögel gerupft und ausgenommen ſind, werden die Köpfe abgeſchnitten und die Augen ausgeſtoßen, die Vögel gewaſchen und mit Salz,

Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben. Die Köpfe werden mit acht oder zehn Wachholderbeeren und einem Stückchen rohen Schinken geſtoßen; das Geſtoßene wird in Butter gelb gedämpft, mit Fleiſchbrühe aufgefüllet und gekocht. Die Krammetsvögel werden auch in einem Kaſſerol in Butter gelb gedämpft. Wenn ſie gelb ſind, wird die Butter abgegoſſen und ein Eßlöffel voll halb ſchönes halb Semmelmehl gelb geröſtet. Die Leber von den Vögeln wird gehackt und mit dem Mehl ein wenig geröſtet. Die Fleiſchbrühe wird mit dem geſtoßenen Fleiſche durch ein Tuch gepreßt und das Mehl mit angerührt. Nun werden die Krammetsvögel in die Soſe gelegt und noch eine halbe Stunde mit gekocht. Wer das Rezente liebt, kann den Saft von einer Citrone darauf drücken, ehe man die Vögel zu Tiſche gibt.

437. Lerchen in einer Soſe.

Wenn die Lerchen gerupft und ausgenommen ſind, werden die Köpfe und Füße abgeſchnitten. Sind die Lerchen gewaſchen, ſo werden ſie mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein eingerieben und in zerlaſſener Butter gedämpft. Die Köpfe und Füße ſtößet man, thut ſie in ein kleines Geſchirr, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe daran, läßt ſie eine halbe Stunde lang kochen und preßt ſie durch. So bald die Lerchen gelb ſind, wird die Butter ab und die durchgepreßte Soſe daran gegoſſen. Das Eingeweide, ohne die Mägen, wird mit einer Zwiebel, einem Stückchen

Speck und etwas Citronenſchaale zuſammen klein gehackt, ein Löffel voll Semmelmehl und ein Löffel voll ſchönes Mehl in Butter gelb geröſtet, das Gehackte darinnen gedämpft und an die Lerchen gethan. Wenn ſie noch eine Zeitlang gekocht haben, werden ſie angerichtet. Auf dieſe Art können alle kleinen Vögel zugerichtet werden.

438. Gänſegeräuſch (Gänſepfeffer) ſchwarz zu kochen.

Wenn man die Gans ſticht, läßt man das Blut in ein Geſchirr, worinn ein wenig Eſſig und Salz iſt, laufen, und rührt es mit dem Meſſer, bis es kalt iſt, damit es nicht gerinnt. Wenn nun die Gans gerupft oder flammirt (geſengt) iſt, wird ſie mit Weizenkleie und warmem Waſſer abgewaſchen und etliche Stunden in kaltes Waſſer gelegt, dann ausgenommen und rein gewaſchen. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird der Kopf und Hals, nebſt den Flügeln und Füßen abgehauen. Dieſe Glieder, nebſt dem Magen und der Leber, nennt man Geräuſch. Wenn der Magen aufgeſchnitten iſt, wird die inwendige harte Haut abgezogen, die Flügel und der Kragen in Stücke zerhaut, nochmal gewaſchen und mit Salz und ſiedendem Waſſer zum Feuer geſtellt, die Leber aber wird zurück behalten. Wenn das Geräuſch eine Viertelſtunde lang gekocht hat, ſo wird es abgeſchäumet. Dann thut man eine große Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, etwas geſchnittene Citronenſchaale dazu und ein Glas voll Wein oder Wein-

eſſig, würzet es mit geſtoßener Muſcatenblüthe und Cardamomen, und läßt es zugedeckt kochen, bis der Magen weich iſt. Alsdann werden drei Rühr= löffel voll Mehl in Butter oder Schmalz braun geröſtet und mit der Brühe von dem Gansgeräu= ſche angerührt. Das Blut von der Gans läßt man durch einen Seiher laufen, thut es, nebſt der Leber, zu dem Uebrigen, läßt es noch eine Vier= telſtunde zuſammen kochen und richtet es ſodann an. Iſt es aber eine geſtopfte Gans, ſo wird die Leber allein gedämpft oder gebraten.

439. Gansleber zu dämpfen.

Wenn die Gans ausgenommen wird, läßt man die Galle an der Leber hängen, legt ſie in ſüße Milch und läßt ſie über Nacht darinnen lie= gen, ſo wird ſie um ein gut Theil größer, weiß und mild. Will man ſie dämpfen oder braten, ſo wird die Galle behutſam weggeſchnitten. Dann wird die Leber mit ein wenig Butter oder Speck in einem kleinen Fußhafen auf ſchwachen Kohlen gedämpft. Das übrige Fett wird abgeſchöpft. Wenn nun die Leber gelb iſt, ſo beſtreuet man ſie mit etwas Mehl und gehackten Schalottenzwiebeln. Hat das Mehl angezogen, ſo wird eine tiefe Thee= taſſe voll Fleiſchbrühe daran gegoſſen, der Saft von einer halben Citrone darein gedrückt und et= was geſchnittene Citronenſchaale, nebſt ein wenig geſtoßener Muſcatenblüthe und Cardamomen da= rein gethan. Während dem Kochen wird das Ge= ſchirr etliche Mal gerüttelt, daß die Leber nicht

anhängt. Vor dem Anrichten wird erſt Salz dazu gethan. Wenn man ſie zu Tiſche gibt, werden geſchnittene Citronenſchaalen darüber geſtreuet.

440. Auf eine andere Art.

Wenn die Leber gelb gedämpft iſt, wird ein Rührlöffel voll Mehl und ein Stückchen Zucker braun geröſtet, das Geröſtete mit Wein und Fleiſchbrühe angerührt, Citronenſchaale und Scheiben, nebſt einem Eßlöffel voll Kapern, und ein wenig geſtoſſene Gewürznägelein darein gethan. Man läßt nun dieſes alles noch eine Viertelſtunde zuſammen kochen, und ſalzt erſt vor dem Anrichten die Leber, denn ſonſt würde ſie hart werden.

441. Schweinene Nieren auf dem Roſt.

Die ſchweinenen Nieren werden mit feingeſchnittenem Speck geſpickt, der Länge nach in zwei Theile geſchnitten, und mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein beſtreuet. Dann läßt man in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, legt die Nieren, nebſt einem Lorbeerblatt und etlichen gehackten Schalottenzwiebeln, hinein, und läßt ſie zugedeckt dämpfen. Nach einer Viertelſtunde legt man die Nieren auf den Roſt, beſtreicht ſie mit Butter und läßt ſie gelb braten. Zu den gedämpften Zwiebeln ſtreuet man Mehl, ſo viel man mit vier Fingern faſſen kann, und wenn es angezogen hat, wird eine tiefe Theetaſſe voll Fleiſchbrühe, nebſt zwei Eßlöffeln voll Eſſig, daran gegoſſen.

Wenn die Soſe aufgekocht hat, werden die gebratenen Nieren in ſelbige gelegt und ſodann angerichtet.

442. Eine gemiſchte Speiſe von Geflügel und Fleiſch.

Man nimmt junge Hühner und Tauben, ſchneidet ſie in Viertel, ſchneidet Kalbsprieſe, auch Kalb- und Lammsfleiſch in Stückchen, und läßt alles mit einander in geſalzenem Waſſer eine Viertelſtunde lang kochen. Dann läßt man in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, dämpft das Geflügel und Fleiſchwerk darinnen, wie auch Ausbrecherbſen oder kleinen Spargel, und angebrühte, von Sand gereinigte Morgeln, und gießt an das Gedämpfte von der Fleiſchbrühe worinnen das Geflügel und Fleiſch geſotten worden iſt. Hat man es hierauf mit Muſcatenblüthe gewürzt, ſo läßt man in Schmalz gebackene kleine Weckklöschen mit aufſieden und richtet es ſodann an. An Faſttagen nimmt man gebackene und geſottene Hechte, Karpfen, Grundeln, Fiſchrogen und Karpfenmilch und Morgeln, bäckt Fiſchklößchen dazu, und läßt dieſe mit aufkochen.

Eier=, Milch=, Mehl= und andere Nebenſpeiſen.

443. Weiche Eier zu ſieden.

Hiezu gehören friſche Eier, die nicht länger als höchſtens acht Tage alt ſind. Dieſe werden mit kaltem Waſſer zum Feuer geſetzt. Wenn das Waſſer zu ſieden anfängt, zählt man bis ſechs, dann ſind ſie fertig, oder man legt die Eier in ſchon ſiedendes Waſſer, und zählt, aber nicht zu langſam, hundert und zwanzig. Man gibt ſie gleich zu Tiſche.

444. Harte Eier mit ſaurem Rahm.

Man ſiedet friſche Eier hart, ſchält ſie ab, und ſchneidet ſie mit ſammt dem Gelben blattweiſe, hackt einige Schalotten= oder andere Zwiebeln, auch etwas Peterſilienkraut, klein, dämpft das Gehackte in Butter, mengt Salz, Pfeffer und ein wenig Muſcatenblüthe darunter und rührt es gut durch einander. Alsdann beſtreicht man die Schüſſel, auf der die Eier mit zu Tiſche gegeben werden, dick mit Butter, thut zuerſt von dem Gedämpften darauf, auf dieſes die geſchnittenen Eier, ein Plätzchen dicht neben dem andern, und ſtreuet ein wenig Salz darauf. Dann kommt wieder von dem Gedämpften

darauf, über dieſes dicker ſaurer Rahm, und ſo wird fort gefahren, bis alles zu Ende iſt; zuletzt muß aber ſaurer Rahm ſeyn. Nun ſtreuet man Semmelmehl darauf, belegt es mit ein wenig geſchnittener Butter, ſtellt es in einen Brat= oder Backofen, damit es eine lichte Farbe bekommt, und dann ſind ſie fertig. Iſt es ein Beieſſen, ſo rechnet man zwei Eier, iſt es aber eine Hauptſchüſſel, drei Eier auf eine Perſon.

445. Fricaſſirte Eier.

Friſche Eier ſiedet man hart, ſchneidet das Weiße fein und läßt den Dotter ganz. Hierauf dämpft man in einem Stück Butter vier geputzte und länglicht geſchnittene Champignons und etwas fein geſchnittenes Peterſilienkraut, ſtreuet einen Eßlöffel voll Semmelmehl darein und füllet es mit Fleiſchbrühe auf. Hierauf thut man geſtoßenen Pfeffer und Muſcatennuß daran, legt die Eier in die Soſe und läßt ſie nur ein wenig kochen. Vor dem Anrichten verrührt man drei Eiergelb, rührt den Saft von einer Citrone daran, richtet das Fricaſſee an, gibt die abgezogenen Eierdottern darüber und trägt ſie warm auf.

446. Eier in ſaurer Soſe.

Man röſtet in Butter oder Schmalz einen Rührlöffel voll Mehl dunkelgelb, thut eine geſchnittene Zwiebel an das geröſtete Mehl, läßt es mit dämpfen, rührt es dann mit einem Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und einem Trinkglas voll Wein=

eſſig an, thut geſtoßene Gewürznägelein, ein wenig Pfeffer und fein geſchnittene Citronenſchaalen darein, und läßt die Soſe aufkochen. Dann wird ſie auf die Schüſſel gegoſſen, auf der man die Eier zu Tiſche gibt, und die Schüſſel auf Kohlfeuer geſetzt. Nun ſchlägt man ein Ei um das andere darein und läßt ſie kochen, bis das Weiße von dem Ei hart wird; der Dotter aber muß weich bleiben.

447. Verlorne Eier mit Kukumern.

Wenn man viele verlorne Eier zugleich machen will, macht man in einer meſſingenen flachen Pfanne Waſſer ſiedend, thut Salz und etliche Eßlöffel voll Eſſig darein, ſchlägt die Eier, eins um das andere, in einen Schöpflöffel und legt ſie neben einander darein. Wenn das Waſſer einigemal aufgekocht und das Weiße ſich über das Gelbe gezogen hat, nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus und richtet ſie auf die dazu beſtimmte Schüſſel an. Vorher werden die Kukumern zubereitet. Es werden nämlich halb gewachſene Kukumern geſchält, von einander geſchnitten, die Kerne herausgenommen, länglicht geſchnitten und mit Salz und Pfeffer überſtreuet. Nun zerläßt man ein Stück Butter, dämpft die geſchnittenen Kukumern, nebſt einer Zwiebel, darinn, ſtreut ein wenig Mehl darauf, gießt gute Fleiſchbrühe und Eſſig daran, läßt es gut durchkochen und richtet es zwiſchen die Eier an.

Anmerkung. Alle Soſen werden zwiſchen die verlornen Eier angerichtet, niemals darüber.

448. Verlorne Eier mit Krebsſoſe.

Dieſe werden wie die vorhergehenden gemacht; nur nimmt man Krebsbutter ſtatt der friſchen Butter, läßt den Eſſig weg und nimmt die Krebsſchwänze dazu. Dieſe werden der Länge nach fein geſchnitten und geſtoßene Muſcatenblüthe, nebſt Ingwer, in die Soſe gethan; auch kommen noch gebrühte und von Sand gereinigte Morgeln dazu.

449. Farſirte oder gefüllte Eier.

Für drei Perſonen werden ſechs Eier hart geſotten; wenn ſie kalt ſind, geſchält, der Länge nach von einander geſchnitten und das Gelbe heraus genommen. Dann wird von einem Milchbrod das Innere in ſüße Milch eingeweicht, hernach wieder ſtark ausgedrückt und mit den Eierdottern fein gehackt. Das Gehackte thut man in eine Schüſſel, ſtößt eine kleine Hand voll abezogene Mandeln fein, reibt die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker ab, rührt dieſes alles mit drei friſchen Eiern durcheinander und füllet mit dieſer Farſe die ausgehöhlten Eier. Auf eine Schüſſel von Steingut oder ächtem Porzellän wird ein halber Schoppen ſüßer Rahm gegoſſen, ein Stückchen Butter darein geſchnitten, und nach Belieben Zucker noch hinzu gethan. Auf dieſes werden die gefüllten Eier geſetzt und in den Backofen geſtellt, damit ſie gelb werden. Unterdeſſen rührt man ein Kaffeelöffelchen voll feines Mehl in einem meſ-

ſingenem Pfännlein mit dem Gelben von drei Eiern an, rührt noch ein halbes Schöppchen ſüßen Rahm dazu, thut einer welſchen Nuß groß Butter und Zucker, nach Belieben, geſtoßenen Zimmt oder Muſcatenblüthe darein und läßt es unter beſtändigem Umrühren kochen. Ehe die Eier aufgetragen werden, richtet man die Soſe dazwiſchen an.

450. Gerührte Eier.

Man nimmt Eier, ſo viel man nöthig hat, (zu vier Perſonen werden acht Eier und ein Trinkgläschen voll ſüßer Rahm gerechnet), ſalzt die Eier, thut ein wenig Muſcatenblüthe darein und quirlt ſie wohl ab. Es kann nach Belieben auch fein geſchnittener Schnittlauch oder Peterſilienkraut, oder noch beſſer, recht fein gehackter Schinken, dazu genommen werden. Dann läßt man zu acht Eiern vier Loth Butter in einer Pfanne zergehen und rührt die Eier über dem Feuer, bis ſie geſtehen; man darf ſie aber nicht zu lange über dem Feuer laſſen, denn ſie werden gleich hart. Ein wenig von dem Gerührten läßt man gelb werden, und legt es mit einem Fiſchſchäufelein auf das ſchon Angerichtete.

451. Gerührte Eier mit Sardellen.

Dieſe werden wie die erſt beſchriebenen gemacht. Zu acht Eiern und einem Trinkgläschen voll ſüßen Rahm werden vier große, gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen klein geſchnitten. Sind dieſe in einem Fußhafen mit vier Loth zergangener

Butter gedämpft, ſo quirlt man unterdeſſen die Eier und Rahm, und gießt die Eier zu den gedämpften Sardellen. Nun rührt und kocht man es wie das ſchon beſchriebene; doch läßt man es auf dem Feuer, bis das Gerührte ein wenig Farbe bekommt. Von gewäſſerten Häringen oder Häringsmilch kann es eben ſo wie mit Sardellen gemacht werden.

452. Gerührte Eier mit Spargel.

Die Eier werden eben ſo, wie die erſt beſchriebenen, gequirlt. Der Spargel wird in Salzwaſſer, aber ja nicht zu weich, geſotten. Wenn er abgekühlt iſt, wird er in der Größe wie Ausbrecherbſen geſchnitten und in Butter gedämpft. Dann werden die Eier daran gegoſſen und wie die erſt beſchriebenen behandelt. Mit Ausbrecherbſen wird es eben ſo gemacht, nur müſſen letztere länger in Butter dämpfen. Bei Spargel und Erbſen darf Salz und Muſcatenblüthe nicht vergeſſen werden. Auch mit Stachelbeeren werden die gerührten Eier gemacht. Zu dieſen nimmt man Zucker; das Salz hingegen bleibt weg.

453. Eingeſchlagene Eier.

In einer flachen Pfanne wird ein wenig Schmalz heiß gemacht, und wenn dieſes recht heiß iſt, ſo wird die Pfanne vom Feuer genommen und ein Ei um das andere hinein geſchlagen. Jedes Ei wird ein wenig geſalzen und über dem Feuer gebacken, bis das Weiße vom Ei hart und gelb

iſt; der Dotter muß jedoch weich bleiben, und dann kann man mit einem kleinen Schäufelein jedes Ei wieder herausnehmen.

454. Gebackene Eier.

Man macht in einem eiſernen Pfännlein Schmalz heiß. Indeſſen ſchlägt man ein oder zwei Eier in eine flache Theeſchaale, ſtreuet gehöriges Salz und ein wenig Mehl darauf, gießt es in das heiße Schmalz und bäckt es ſchnell heraus, und dann wird es mit einem Löffel heraus genommen. Man verfährt mit dem übrigen eben ſo, wenn man mehrere braucht; nur muß man geſchwind ſeyn, daß die Dottern weich bleiben.

455. Gerührte Eier auf Schweizer Art.

Man reibt ein halb Pfund von dem beſten Schweizerkäſe auf dem Reibeiſen, auch zwei altgebackene Milchbrode, thut das Geriebene in einen Fußhafen, gießt einen halben Schoppen guten weißen Wein daran, hackt eine Zwiebel und eine halbe Hand voll Peterſilienkraut recht fein, thut es, nebſt ein wenig Muſcatenblüthe und Pfeffer, zu dem Geriebenen, ſtellt es auf Kohlfeuer, und läßt es unter beſtändigem Umrühren kochen, bis der Käß ganz zerſchmolzen iſt. Dann macht man ſechs Eier auf, ſchlägt zuerſt das Weiße zu einem ſteifen Schnee, nimmt nachher die Dottern auch dazu, rührt es unter den gekochten Käß, und läßt es ſo lange, wie andere gerührte Eier,

über dem Feuer. Bei dem Anrichten wird der Rand der Schüſſel mit gebackenen Weckſchnitten belegt.

456. Italieniſche gerührte Eier.

Man hackt vier gewäſſerte und ausgegrätete Sardellen oder eine Häringsmilch klein, thut das Gehackte mit einem Stück Butter, eines Eies groß, auf Kohlen, ſchlägt zehn Eierdottern und von vier Eiern das Weiße wohl ab, gießt eine tiefe Taſſe voll Rahm dazu, rührt es, nebſt geſtoßenem Pfeffer, zu den Sardellen und kocht es, wie andere gerührte Eier, nur nicht hart. Bei dem Anrichten wird nach Belieben viel oder wenig geriebener Parmeſankäß darauf geſtreuet, dann wird eine glühende Schaufel darüber gehalten, daß die gerührten Eier Farbe bekommen.

457. Große Eier zu backen.

Man macht von einem dünnen leinenen Tuch ein Säckchen, in der Form eines großen Gänseies, und näht die untern beiden Ecken ein. Zu einem Ei nimmt man vier Hühnereier, ſchlägt das Weiße allein ab, und dann auch die Dottern. Zuerſt ſchüttet man die Hälfte von dem Weißen ins Säckchen, bindet es zu und hängt es in einen Hafen voll kochenden Waſſers. Wenn es, ſo lange man ein Ei weich ſiedet, gekocht hat, wird das Gelbe von den vier Eiern, welches vorher auch gerührt werden muß, zu dem geſottenen Eierweiß gegoſſen; dann wird das Säckchen wieder

zugebunden und wie vorher gekocht. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird die letzte Hälfte von dem Eierweiß dazu gegoſſen und gekocht. Sobald es fertig iſt, wird das Säckchen umgewendet. Unterdeſſen wird ein gebrühter oder ein Straubenteig verfertigt, worinnen man die Eier umkehrt, und ſodann in heißem Schmalz gelb bäckt. Man gibt gewöhnlich eine Hieften- Weichſel- oder Citronenſoſe darüber.

458. **Einen ordinären Auflauf zu machen.**

Zu einer baieriſchen Maas ſüßer Milch nimmt man eine halbe Maas feines Mehl, rührt das Mehl mit Milch wie einen Spatzenteig an, ſchlägt ſechs friſche Eier daran, ſchlägt den Teig mit den Eiern recht ab, ſalzt ihn ein wenig und rührt die noch übrige ſüße Milch vollends dazu. Hierauf beſtreicht man eine Bratpfanne dick mit Butter, ſchüttet die Maſſe darein, ſchneidet ein Stückchen Butter darein, ſtellt den Auflauf in einen Brat- oder Backofen und läßt ihn backen, bis er gelb iſt.

459. **Aufgezogenes Mus (Brei).**

Man nimmt drei Eßlöffel voll feines Mehl und, wem es beliebt, zwei Eßlöffel voll geſtoßenen Zucker, oder ein wenig Salz, rührt dieſes mit kalter Milch an, ſchlägt ſechs Eier daran, kleppert die Eier mit dem Mehl recht ab, rührt alsdann eine halbe Maas warme Milch dazu, und kann, wenn man will, auch abgezupfte ſchwarze Kirſchen oder Weichſeln noch darein thun, in wel-

chem Falle aber Zucker dazu genommen werden muß. Hierauf wird eine Bratpfanne oder ein ſonſt beliebiges Geſchirr mit Butter beſtrichen, die Maſſe darein gefüllt und ſelbige gebacken.

460. Reisbrei (Mus) auf gemeine Art.

Man nimmt ein halb Pfund geklaubten Reis, wäſcht ihn aus warmem Waſſer, daß, wenn von ohngefähr eine Säure oder Milde darinn ſtecken ſollte, der Reis davon gereiniget wird, und ſetzt ihn nachher in einem Fußhafen mit lauem Waſſer zum Feuer. Wenn nun das Waſſer mit dem Reis eine Viertelſtunde gekocht hat, ſo wird das Waſſer ab= und ſiedende Milch daran gegoſſen. Man rechnet zu einem halben Pfunde Reis zwei Maas Milch. Die Milch wird nach und nach daran gegoſſen. Unter dem Kochen muß man den Brei öfters umrühren, damit er nicht anbrenne. Eine Stunde vor dem Anrichten rührt man einen Rührlöffel voll Mehl oder zwei Loth abgezogene und fein geſtoßene ſüße Mandeln mit einem oder zwei Eiern und ein wenig kalter Milch an, rührt es in den kochenden Reis, thut Salz und ein Stückchen Butter dazu, und läßt den Brei auf Kohlen kochen, bis er eine Scharre bekommt. Bei dem Anrichten wird geſtoßener Zucker mit Zimmet vermiſcht, darauf geſtreuet, auch gewaſchene und wieder getrocknete Weinbeeren, oder man nimmt zwei Eier, zerkleppert ſie, läßt in einem Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen und gießt die Eier darauf. Wenn dieſe angezogen haben, wird der Brei

darauf gegoſſen; dann läßt man ihn auf ſchwachen Kohlen kochen, bis die Eier angezogen haben, und richtet ihn an, wobei man die Scharre mit einem Schäufelein los macht und auf den Brei legt. Die Scharre wird ſtark mit Zucker und Zimmet beſtreuet.

461. Mus von feinem Mehl.

Will man einen allgemeinen Mehlbrei kochen, ſo nimmt man ſo viel Rührlöffel voll Mehl, als man zu brauchen glaubt, rührt es mit ſo viel kalter Milch an, als nöthig iſt, kocht ihn auf dem Feuer, thut ein Stückchen Butter darein, und läßt den Brei unter beſtändigem Umrühren kochen. Wenn er gekocht iſt, ſo ſtellt man ihn auf Kohlen. Soll der Brei nicht ganz ordinär ſeyn, ſo werden zu dem Mehl ein Paar Eier gerührt und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenſchaale dazu gethan; dann wird aber der Brei nicht geſalzen.

462. Gebrenntes Mehlmus.

Zu einem Viertelpfund Mehl nimmt man ein Viertelpfund Butter, röſcht das Mehl in dem Butter hellgelb, reibt die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker ab, rührt das Mehl und die Citrone mit ſechs Eiergelb und ſüßer Milch an, gießt eine halbe Maas heiße Milch nach und läßt ihn unter beſtändigem Umrühren kochen, wie einen andern Brei. Sodann wird er auf die Schüſſel angerichtet, auf welcher er zu Tiſch gegeben wird. Man ſtellet dieſelbe auf einen Hafen mit ſiedendem

Waſſer, daß das Mus heiß bleibt und eine Haut zieht. Alsdann wird ein Schäufelein glühend gemacht, das Mus mit Zucker und Zimmet überſtreuet und gebrennt.

463. Griesmus.

Zu einer Viertelmaas Gries wird in einer meſſingenen Pfanne eine und eine Viertel Maas Milch ſiedend gemacht. Wenn ſie ſiedet, wird die Hälfte davon abgegoſſen, und der Gries darein geſäet. Dann läßt man das Mus unter beſtändigem Umrühren kochen, gießt die andere Hälfte Milch nach und nach daran, thut gehöriges Salz und ein Stückchen Butter dazu, läßt das Mus noch eine Viertelſtunde kochen und ſtellt die Pfanne auf Kohlen. Bei dem Anrichten kann, wenn es beliebt, Zucker und Zimmet darauf geſtreuet und der Mus mit einer glühenden Schaufel gebrennet werden.

464. Hirsmus.

Eine Viertel Maas Hirs wird mit ſiedendem Waſſer angebrühet, und, wenn das Waſſer lau wird, ſolches wieder abgegoſſen. Unterdeſſen werden fünf Schoppen Milch ſiedend gemacht, und ein Hafen dick mit Butter beſtrichen, der Hirs darein gethan und mit der Milch angerührt und gekocht. Man muß aber öfters das Mus umrühren, daß es nicht anbrennt. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten wird das Mus geſalzen, dann auf eine flache Schüſſel gethan und mit heißem Schmalz oder brauner Butter geſchmalzt. Man kann auch

den Gries- und Hirsmus backen oder aufziehen; dann wird zum Kochen eine Viertelmaas Milch weniger genommen, und vier Eier nebſt einem Stück Butter daran gerührt. Das Geſchirr muß mit Butter beſtrichen und das Mus im Backofen gebacken werden. Wenn man das Mus zu Tiſche gibt, wird es mit Zucker überſtreuet.

465. Semmelmus.

Zu einer halben Maas Milch werden drei Eßlöffel voll geſiebtes Semmelmehl genommen. Die Milch wird in einer Pfanne ſiedend gemacht, die Hälfte davon heraus geſchüttet, das Semmelmehl darein geſtreuet und unter beſtändigem Umrühren die übrige Milch wieder daran gegoſſen und das Mus vollends ausgekocht. Man thut nur ein klein wenig Salz und ein Stückchen Butter darein, und ſtellt es auf Kohlen, ſo iſt es fertig.

466. Pfannenkuchen (Omelette).

Der Teig zu Pfannenkuchen wird etwas dicker, als der zu Eierflädlein gemacht. Man nimmt für vier Perſonen zwei Rührlöffel voll feines Mehl, nebſt ein wenig Salz, rührt es mit ſüßer Milch glatt an, ſchlägt fünf oder ſechs Eier darein, verdünnt es mit noch ein wenig ſüßer Milch, macht in einer Omelettenpfanne Schmalz heiß, und gießt ſo viel von dem Teig darein, daß der Kuchen halben Fingers dick wird. Wenn er auf der einen Seite gelb gebacken iſt, ſo wird er umgewendet und eben ſo gelb gebacken. Dann ſtellt man ihn in

Wärme und fährt fort zu backen, bis der Teig gar iſt. Wird der Pfannenkuchen zu Spinat⸗ oder Endiviengemüße gegeben, ſo werden zwei Finger breite Streifen geſchnitten, aufgerollt und um das Gemüße geſtellt.

467. Pfannenkuchen mit Aepfeln.

Man verfertigt einen Teig, wie zu den andern Pfannenkuchen, und nimmt anſtatt des Salzes einen Eßlöffel voll geſtoßenen Zucker. Zu zwei Eßlöffeln voll Mehl und ſechs Eiern werden drei Aepfel genommen, wenn ſie nicht gar zu groß ſind. Man ſchälet und ſchneidet ſie zu ganz kleinen Stückchen, rührt ſie in den Teig und bäckt ſie, wie die andern Pfannenkuchen. So bald einer fertig iſt, wird er mit Zucker und Zimmet beſtreuet, der andere gebackene darauf gelegt und ſo fort gefahren, bis alle beiſammen ſind.

468. Süße Pfannenkuchen.

Man macht drei Rührlöffel voll Mehl mit guter Milch an, ſchlägt acht Eier daran, thut Zucker nach Belieben darein und macht den Teig mit Milch vollends an, daß er in der Dicke, wie zu Omeletten iſt. Alsdann wird in einer flachen Pfanne Schmalz heiß gemacht, und ſo viel von der Maſſe darein gegoſſen, daß der Kuchen etwas dicker als ein Eierflädlein wird. Wenn er auf einer Seite gelb gebacken iſt, legt man ihn auf einen Teller, beſtreicht den Kuchen auf der nun gebackenen Seite mit Eingemachtem, überſchlägt ihn einigemal, ſtreuet Zucker

und Zimmet darauf und überbrennet den Kuchen mit einer glühenden Schaufel, und ſo behandelt man auch die übrigen. Wem es beliebt, der kann es auch auf beiden Seiten backen.

469. Gefüllte Omelette mit einer Soſe.

Es werden hierzu die gewöhnlichen Eierflädlein gebacken, nur muß man Acht haben, daß ſie ganz ſind. Die Fülle wird auf folgende Art gemacht: Man hackt übrig gebliebenen Braten, wozu man auch friſches Fleiſch, oder noch beſſer, Krebsſchwänze hacken kann, rührt mit einem Stückchen Butter zwei Eier über dem Feuer, hackt ſie mit dem Fleiſch noch ein wenig durch, thut eine Hand voll Semmelmehl, Salz und Muſcatenblüthe darein, und rührt es mit zwei friſchen Eiern an. Sollte die Fülle zu dick ſeyn, ſo wird mit ſüßem Rahm geholfen. Alsdann wird die Fülle gut Meſſerrücken dick auf die Omeletten geſtrichen, und dieſe werden zuſammen gewickelt. Auf die Schüſſel, auf der ſie aufgetragen werden, wird ein Schöpflöffel voll Fleiſch= oder Krebsbrühe gegoſſen, ein Eßlöffel voll Krebs= oder ein Stückchen friſche Butter und ein Eßlöffelvoll Semmelmehl, nebſt ein wenig Muſcatenblüthe, dazu gethan. Dann werden die aufgerollten Flädlein darein gelegt, welche man zugedeckt auf Kohlenfeuer aufkochen läßt. Sie ſind hierauf bald fertig.

470. Gefüllte Omeletten mit Crem gebacken.

Dieſe werden auch, wie die erſtbeſchriebenen, gebacken. Zur Fülle nimmt man folgendes: Vier Loth Butter werden wohl abgerührt; von zwei Eiern wird Eierkäß dazu gemacht; dann wird eine Handvoll Semmelmehl, eine Handvoll Weinbeeren, ein wenig Salz und Muſcatenblüthe, mit zwei friſchen Eiern recht durch einander gerührt, und wohl Meſſerrücken dick auf die Omeletten geſtrichen. Dieſe werden hierauf zuſammengerollet, auf eine mit Butter beſtrichene Schüſſel gelegt, und zwar ſo, daß 3 Stücke neben einander kommen, und auf dieſe wiederum 3 Stücke, die aber über die erſte oder untere Lage, in die Queere gelegt werden, — ſo daß das Ganze einem Gitter gleicht. Dann wird von zwei Rührlöffeln voll feinem Mehl, zwei Eiern, einem Schoppen Milch, eines Eies groß Butter, mit ein wenig Salz und Muſcatenblüthe, ein Crem angerühret, und über dem Feuer unter ſtetem Rühren gekocht, bis er dick iſt. Hierauf werden die Omeletten damit überzogen und mit Semmelmehl beſtreuet, ein wenig zerlaſſene Butter darüber gegoſſen und in einem nicht zu heißen Oefelein gebacken. Wer das Süße liebt, kann in die Fülle und in den Crem einen Löffel voll Zucker thun; aber auch ohne Zucker iſt es ſchon ein gutes Eſſen.

471. Omelette mit Spinat.

Dieſe werden eben ſo, wie die mit Crem, gebacken, aber ungefüllt zuſammen gerollt. Der Spinat wird wie zu einem Spinatgemüße gebrühet, gehackt und mit Butter gedämpft. Iſt man mit Schnittlauch verſehen, ſo wird eine Handvoll davon fein geſchnitten und mit gedämpft. Gibt es keinen Schnittlauch, ſo nimmt man eine halbe Handvoll Schalottenzwiebeln. Wenn die Zwiebeln weich ſind, wird der Spinat mit vier Eiern und Milch angerührt, daß er dünner, wie zu einem Gemüße, iſt. Dann wird ein Geſchirr, das auf den Tiſch gegeben werden kann, mit Butter beſtrichen, die Omelette wie bei dem vorigen beſchrieben iſt, gelegt, und der Spinat, welcher aber mit Salz, Pfeffer und Muſcatennuß gewürzet ſeyn muß, darüber gegoſſen. Zuletzt werden die Omeletten auch mit Semmelmehl beſtreuet, mit Butter übergoſſen und ſodann im Oefelein gebacken.

472. Omelette mit Gansleber.

Die Leber wird fein gehackt, auch einige Schalottenzwiebeln und etwas Peterſilienkraut werden fein gewiegt und in Butter gedämpft. Wenn das Grüne etwas gedämpft hat, wird die Leber, nebſt ein wenig Salz und Muſcatennuß, dazu gethan. Hat hierauf die Leber angezogen, ſo wird Citronenſaft und ein wenig Fleiſchbrühe dazu gethan. Dann nimmt man zwei Eßlöffel voll Mehl,

ſchlägt fünf oder ſechs Eier daran, ſalzt es und rührt es mit lauer Milch an, daß er in die Dicke etwas ſtärker als ein Flädleinsteig iſt. In einer flachen Pfanne wird Schmalz heiß gemacht und der Teig darein gegoſſen, das Feuer darf aber nicht ſtark ſeyn. Wenn der Teig angezogen hat, wird das Gedämpfte in die Mitte gegoſſen, und der Teig neben herum mit einem Backſchäufelein über die Fülle geſchlagen, daß ſie ganz bedeckt iſt. Alsdann wendet man es um und bäckt es auf der andern Seite auch gelb. Man kann das Gericht trocken oder mit einer Butterſoſe geben.

473. Eier und Schmalz oder Eier-Haber.

Man nimmt eine Viertelsmaaß feines Mehl, rührt es mit ein wenig Milch an, ſalzt es, thut auch eine halbe Handvoll klein geſchnittenen Schnittlauch darein, ſchlägt nach und nach fünf Eier daran, und macht den Teig vollends mit Milch an; doch muß der Teig dicker ſeyn, als der zu Eierflädlein. Alsdann wird in einer flachen Pfanne Schmalz heiß gemacht und die Maſſe darein gegoſſen. Wenn der Teig angezogen hat, ſticht man mit einem Meſſer hin und wieder darein, daß das Dünne vollends hinunter läuft. Iſt es nun gelb gebacken, ſo wird ein Kreuzſchnitt darein gemacht und die Stücke werden umgewendet. Man kann auch kleinere Stückchen machen. Wenn es röſch gebacken iſt, gibt man es zu Tiſche, und zwar kann es ohne oder mit Salat gegeben werden.

474. Eier-Haber auf franzöſiſche Art.

Hierzu nimmt man eine Viertelmaas Semmelmehl, zerkleppert ſechs Eier, gießt ein Trinkglas voll Milch daran, thut fein geſchnittenen Schnittlauch und ein wenig Salz darein, rührt es an das Semmelmehl und bäckt es in Schmalz wie das erſtbeſchriebene.

475. Eierkuchen (Platz).

Zu einem Eierplatz für ſechs Perſonen rechnet man um drei Kreuzer Wecke; ſind aber die Wecke klein, ſo nimmt man um vier Kreuzer, ſchneidet ſie zu dünnen Suppenſchnitten, ſalzt ſie, gießt einen Schoppen Milch darüber und läßt beides eine Zeitlang ſtehen. Dann kleppert man acht Eier und gießt ſie an die eingeweichten Weckſchnitten, thut eine halbe Handvoll fein geſchnittenen Schnittlauch dazu, rührt alles wohl durcheinander und bäckt es in einer eiſernen Pfanne. Wenn der Kuchen auf einer Seite gelb gebacken iſt, wird er behutſam umgewendet und auf der andern Seite auch gelb gebacken.

476. Eierkuchen auf eine andere Art.

Es werden zwei Kreuzerwecke klein geſchnitten und in Schmalz geröſtet; dann werden ſechs Eier zerkleppert, dieſe geſalzen, an die geröſteten Wecke gegoſſen, und hierauf der Eierkuchen, wie der erſt beſchriebene, in Schmalz gebacken.

477. Ein ſüßer Eierkuchen.

Von zwei Kreuzerwecken wird die äußere Rinde abgeſchnitten, das Innere von den Wecken in Milch eingeweicht und dann wieder ſtark ausgedrückt. Unterdeſſen wird eine halbe Handvoll Mandeln abgezogen, klein geſtoßen und mit fünf Eiern zu dem Weck gerührt. Auch werden zwei Loth Roſinen und zwei Loth geklaubte und rein gewaſchene Weinbeeren, ein Eßlöffel voll geſtoßener Zucker, geſchnittene Citronenſchaale und ein wenig geſtoßener Zimmet gut darunter gerührt und ſodann der Kuchen in Schmalz auf beiden Seiten gelb gebacken. Es kann auch nach Belieben eine Wein- Weichſel- oder Hieftenſoſe dazu gemacht und der Kuchen darinnen aufgeſotten werden.

478. Rahm-Strudeln.

Man nimmt zu einem Rührlöffel voll feinem Mehl ein Ei. Auf eine Schüſſel für ſechs Perſonen nimmt man vier Eier und vier Löffel voll Mehl, ſalzt es und rührt es mit Milch zu einem Eierflädleinsteig, bäckt ſie wie gewöhnlich auf beiden Seiten gelb, beſtreicht dann jedes Flädlein mit gekleppertem ſauren Rahm, miſcht unter eine Handvoll Semmelmehl ein wenig Salz und Muſcatenblüthe, überſtreuet die mit Rahm beſtrichenen Flädlein, ſchneidet ſie in drei Finger breite Streifen und rollt ſie auf wie Schnecken. Hierauf wird ein Form oder Becken mit Butter beſtrichen und eine Strudel an die andere geſtellt, bis das

Geſchirr voll iſt. Nun gießt man geſottenen Rahm oder ſüße Milch daran und läßt die Strudeln auf der Kohlpfanne oder im Backofen aufkochen.

479. Krebs-Strudeln.

Der Teig wird wie zu den Rahmſtrudeln gemacht und auch wie Eierflädlein gebacken. Von einem Pfund Suppenkrebſen und einem Viertelpfund Butter wird eine Krebsbutter gemacht. Iſt dieſe abgepreßt, ſo werden die Schaalen mit heißer ſüßer Milch zum Feuer geſtellt. Von der Krebsbutter werden zwei Eßlöffel voll mit zwei Eiern abgerührt und die Flädlein damit überſtrichen, die ausgebrochenen Krebsſchwänze aber werden klein gehackt, unter Semmelmehl, mit ein wenig Salz und Muſcatenblüthe gemiſcht, auf die beſtrichenen Flädlein geſtreut, dann drei Fingersbreite Streifen davon geſchnitten und aufgerollt. Das Geſchirr wird mit Krebsbutter beſtrichen, die Strudeln werden ſodann eine an die andere geſtellt. Mit der Krebsmilch rührt man zwei Eier an, thut ein wenig Salz und Muſcatenblüthe darein, gießt ſie an die Strudeln und läßt ſie im Backofen oder auf der Kohlpfanne aufkochen.

480. Zimmet-Strudeln.

In einer kleinen Schüſſel zerkleppert man ein Ei, gießt eine Eierſchaale voll Waſſer dazu, läßt eines Hühnereies groß Butter zergehen, aber nicht heiß werden, rührt ſie zu dem Ei, ſalzt beides ein wenig und thut ſo viel feines Mehl darein, daß

es ein Teig zum Wirken wird. Dann wird derſelbe ſo dünn als möglich ausgewörgelt; den Platz aber läßt man wohl abtrocknen und ſtreicht folgende Fülle darauf: Man rührt ein Viertel Pfund Butter mit zwei Eiern ab, thut vier Loth abgezogene und fein geſtoßene Mandeln, vier Loth geſtoßenen Zucker und ein halb Loth geſtoßenen Zimmet darein und rührt alles gut durch, ſo iſt die Fülle fertig. Nun wird dieſelbe aufgeſtrichen, der Platz zuſammen gerollt, und noch ein Teig, von zwölf Loth Butter, ſechzehn Loth Mehl, einem Ei, zwei Eßlöffel voll Wein und drei Eßlöffelvoll Waſſer, nebſt ein wenig Salz, verfertigt. Der Teig wird wie ein Butterteig gemacht, die zuſammen gerollten Strudeln werden darein gelegt, dann wird jeder auch mit dieſem Teig umwickelt und wie der Buchſtabe S formirt. Sind ſie nun mit Eierdottern beſtrichen worden, ſo bäckt man ſie auf einem Blech. Unterdeſſen ſchlägt man von einem Eierweiß Schnee und mengt Zucker und geſtoßenen Zimmet darunter. Wenn die Strudeln gebacken ſind, ſo werden ſie glaſirt und wieder in den Ofen geſtellt, daß ſie trocknen. Zur Soſe werden zwei Loth abgezogene Mandeln mit etlichen Tropfen ſüßen Rahm geſtoßen; nachher mit einer halben Maas ſüßen Rahm oder Milch abgekocht und durchgepreßt. Alsdann wird die durchgepreßte Milch wieder heiß gemacht und in einer beſondern Schüſſel beigeſtellt.

481. Ein Reis-Strudel.

Ein Viertelpfund geklaubter Reis wird gewaſchen und mit ſiedendem Waſſer angebrüht. Wenn das Waſſer lau wird, wird es abgegoſſen und der Reis mit anderthalb Schoppen Milch gekocht, ſo daß er etwas dick wird. Dann werden ſechs Loth Butter mit einem Ei und vier Eierdottern ab- auch ein wenig Salz und ein ſtarker Eßlöffel voll geſtoßener Zucker hinzu gerührt. Hierauf wird ein Teig von drei Eiern, vier Eßlöffel voll lau gemachtem ſüßem Rahm, etwas Salz und ſo viel feinem Mehl angemacht, daß es einen leichten Teig zum Auswörgeln gibt, der aber mehr nur gezogen als gewörgelt wird. Iſt dieſer nun ganz aus einander gezogen, ſo wird der Reis dick darauf geſtrichen und locker zuſammen gerollt. Hierauf wird ein tiefes Blech oder ein anderer Form mit Butter beſtrichen, die Strudeln werden dann in der Rundung darein gelegt, ein ſtarker Schoppen ſüſſer Rahm daran gegoſſen und im Backofen oder auf Kohlen mit einem Zugdeckel aufgezogen. Sind die Strudeln fertig, ſo überſtreuet man ſie mit Zucker und Zimmet und trägt ſie zu Tiſch.

482. Lungen-Strudel oder Wintermaultaſchen.

Man nimmt zu drei Eiern eine Eierſchaale voll Waſſer, rührt Mehl darein, wie zu einem ordinären Nudelteig, nur nicht ſo ganz feſt, wirkt ſechs Laiblein daraus und wörgelt dieſe wie Nu-

delplätze aus. Zur Fülle nimmt man ein Pfund weichgekochte Kalbslunge, oder ein halb Pfund Lunge und ein halb Pfund Herz und Lebern, hackt vier Loth friſches Nierenfett mit der Lunge klein, zerſchneidet zwei große Zwiebeln klein und dämpft ſie in Butter weich. Nun thut man ſie nebſt gehörigem Salz, ein wenig Pfeffer und zwei Hand voll Semmelmehl zu dem Gehackten, rührt es mit drei Eiern und einem Gläschen Milch an, ſtreicht die Fülle auf die Nudelplätze, rollt ſie auf, wie andere Strudeln, drückt ſie an den Enden feſt zuſammen, daß die Fülle nicht herausläuft, und kocht ſie in ſiedendem geſalzenem Waſſer. Wenn ſie angerichtet ſind, werden ſie mit geröſtetem Semmelmehl geſchmalzt.

483. Maultaſchen mit grünen Kräutern.

Der Teig wird eben ſo, wie der erſt zu Wintermaultaſchen beſchriebene, gemacht. Zur Fülle nimmt man Schnittlauch, Peterſilienkraut, Sauerampfer, etwas Spinatblätter, auch Zwiebelſchlutten. Wem es beliebt, der kann auch etwas Körbelkraut hinzufügen. Dieſe Kräuter werden geklaubt, rein gewaſchen und klein gehackt. Dann wird das Gehackte in heißem Schmalz oder Butter gedämpft. Nach Verhältniß des Grünen wird eine oder zwei Hand voll Semmelmehl, auch gehöriges Salz dazu gethan und mit drei Eiern und Milch angerührt, daß die Fülle zum Aufſtreichen tauglich iſt. Nun können die Plätze zu Stücken geſchnitten und jeder Fleck einzeln aufgeſtrichen und

überſchlagen, oder, wie bei den Strudeln, der Platz ganz aufgeſtrichen, zuſammen gerollt und mit dem Rührlöffelſtiel in drei Abtheilungen gedrückt werden. An den Enden werden die einzelnen und die ganzen Plätze feſt zugedrückt und auch in geſalzenem Waſſer gekocht, und wenn ſie fertig ſind, mit geröſtetem Semmelmehl geſchmalzt.

484. Grüne Waſſernudeln.

Zu einer halben Maas Mehl werden zwei Hand voll Schnittlauch und eine Hand voll Peterſilienkraut gewaſchen, recht fein gehackt und mit dem Mehl vermengt. Dann wird dieſes mit zwei Eiern zu einem recht feſten Teig gewirkt, denn das Grüne läßt gar bald nach. Der Teig wird wie bei den andern Nudeln ausgewörgelt und getrocknet. Wenn ſie trocken ſind, ſchneidet man mit einem meſſingenen Backrädlein die Plätze in daumenbreite Streifen, theilt dieſe wieder in viereckigte Fleckchen und ſiedet ſie, wie die Nudeln, in geſalzenem Waſſer. Wenn ſie angerichtet ſind, werden ſie mit geröſtetem Semmelmehl geſchmalzt.

485. Baieriſche Butternudeln.

Von einem Kreuzerweck wird die Rinde abgerieben oder geſchnitten, das Innere geſchnitten und mit einem Schoppen ſiedenden Rahm angebrühet. Wenn der Weck kalt iſt, werden drei Eier daran geſchlagen, zwei Eßlöffel voll dicke Bierhefe und vier Loth zergangene Butter dazu gerührt, auch etwas Salz und ein halbes Pfund feines Mehl

daran gethan. Alsdann wird es zu einem leichten Teig angemacht, und dieſer in die Wärme geſtellt, daß er wohl aufgehe. Wenn er gegangen iſt, wirſt man in ein gleichweites Geſchirr ein gut Theil Butter oder Schmalz, läßt es zergehen, aber nicht heiß werden, ſticht den Teig mit einem blechernen Eßlöffel in Form runder Nudeln aus, legt ſie in das Schmalz (die Nudeln dürfen aber nicht an einander ſtoßen, weil ſie ſehr auflaufen), und dann bäckt man ſie nicht ſchnell, gibt unten und oben Kohlen, und wendet ſie, wenn ſie unten Farbe haben, und bei dem Anrichten beſtreuet man ſie mit Zucker.

486. Baieriſche Käßnudeln.

Man läßt einen Topf (Hafen) voll ſaurer Milch am Feuer zuſammen gehen; wenn die Milch geronnen iſt, läßt man den Käß in einem Seiher ablaufen, zerdrückt ihn in einer Schüſſel mit dem Rührlöffel, rührt die Hälfte ſo viel Butter dazu, als der Käß iſt, und ſchlägt nach und nach zwei Eier und vier Eierdottern daran. Hierauf wird die Hälfte eines in Milch eingeweichten und wieder feſt ausgedrückten Kreuzerweckes, nebſt vier Loth gewaſchenen und wieder getrockneten Weinbeeren und eben ſo viel Roſinen dazu gethan. Alsdann bäckt man von Omelettenteig dünne Omeletten, beſtreicht ſie zuerſt mit einem gekleppertem Ei, ſtreicht dann die Fülle darauf und ſchneidet drei Finger breite Streifen, rollt ſie auf und beſtreicht das Geſchirr, worinnen die Nudeln zu Tiſch ge-

tragen werden, mit Butter, gießt hierauf ſauren Rahm, nur Fingers hoch, darein, und ſtellt in ſelbigem die Käßnudeln, eine an die andere, ſetzt ſie auf gelindes Kohlfeuer, gibt auch oben Glut darauf, und bäckt ſie ſchön gelb. Wenn ſie fertig ſind, wird Zucker darauf geſtreuet.

487. Gebackene Käßnudeln.

Man rührt acht Eßlöffel voll geriebenen Käß mit drei Eiern und vier Loth zerlaſſener Butter recht ſtark, thut zwei Eßlöffel voll friſche dicke Bierhefe, ſechs Eßlöffel voll ſauern oder ſüßen Rahm und das gehörige Salz, dann ſo viel feines Mehl darein, bis es ein Teig wird, in der Dicke, wie der Teig zu einem mürben Kuchen. Nun klopft man ihn ſo lang, bis er ſich von dem Löffel ſchält, läßt ihn bei gelinder Wärme gehen, macht Fingers lange und eben ſo dicke Nudeln daraus, legt ſie auf einen mit Mehl beſtreuten Deckel oder Bret, macht, wenn ſie alle beiſammen ſind, Schmalz heiß und bäckt ſie ſchön gelb heraus.

488. Dukatennudeln.

Zu einem Tiſch für ſechs Perſonen nimmt man ein Pfund feines Mehl in einer Schüſſel, rührt an das innere Mehl in der Schüſſel drei Eßlöffel voll gute weiße Bierhefe und ſechs Eßlöffel laue Milch. Wenn es bei gelinder Wärme gegangen iſt, nimmt man noch vier Eierdottern, etwas Salz und laue Milch, ſo viel nöthig. Der Teig muß von der Dicke ſeyn, daß man ihn wir-

ken kann; feſt darf er jedoch nicht werden. Wenn der Teig recht durchgearbeitet iſt, wird er wieder in die Wärme geſtellt. Iſt er hierauf wieder gegangen, ſo verfertigt man ganz kleine runde Dampfnudeln, beſtreuet eine Serviette mit Mehl, legt die Nudeln darauf und deckt ſie zu, bis ſie gehen. Alsdann ſetzt man ein Kaſſerol oder Fußhafen mit einem halben Schoppen ſüßen Rahm oder Milch, zwei Loth Zucker und eines Eies groß Butter auf Kohlen, und wenn die Milch ſiedet, werden die Nudeln eingeſetzt und das Geſchirr zugedeckt; der Deckel muß jedoch genau paſſen und und darf nicht von Eiſen ſeyn. Man gibt hierauf unten und oben Glut; oben darf ſie aber nicht zu ſtark ſeyn. In einer Viertelſtunde ſind ſie fertig. Unterdeſſen wird eine halbe Maas Milch mit einem Stückchen Zucker geſotten, dieſe mit etlichen Eierdottern abgezogen und in einer beſondern Schüſſel beigeſtellt.

489. Baieriſche Germnudeln.

Man überſiedet 20 Krebſe in Salzwaſſer, löſet die Schwänze aus und macht von den Schaalen und einem Viertelpfund Butter eine Krebsbutter, hackt die Schwänze und ſtößt vier Loth abgezogene Mandeln klein, thut ein Pfund Mehl in eine Schüſſel, macht dieſes mit einem Schoppen lauem ſüßen Rahm, zwei Eßlöffeln dicker Bierhefe, einem Ei und einem Eierdotter an, thut die Hälfte von den Mandeln und die Hälfte von den Krebsſchwänzen und gehöriges Salz darein, und klopft den Teig

ſo lang, bis er ſich von dem Rührlöffel ſchält. Alsdann macht man Daumensdicke und Fingerslange Nudeln, läßt ſie auf einem mit Mehl beſtreuten Tuch in der Wärme gehen und gießt in einen flachen Fußhafen ſüßen Rahm, nebſt der andern Hälfte von den Mandeln, den Krebsſchwänzen, der noch übrigen Krebsbutter und etwas Zucker. Wenn es ſiedet, legt man die Nudeln darein, und gibt unten und oben Glut, daß ſie ſchön backen. Zu merken iſt, daß die Nudeln zu der Zeit gerichtet werden müſſen, wenn eben geſpeiſt werden ſoll, denn ſchon in einer Viertelſtunde ſind ſie fertig. Auch iſt noch zu bemerken, daß die Milch nicht höher, als bis zur Hälfte der Nudeln gehen darf.

490. Nudeln auf franzöſiſche Art.

Es wird ein Viertelpfund Butter in einem Kaſſerol mit zwei ganz klein gehackten Zwiebeln auf Kohlen geſtellt und gedämpft; dann nimmt man ein Viertelpfund gewäſſerte, ausgegrätete und klein gehackte Sardellen, rührt eine Hand voll Semmelmehl und eben ſo viel ſchönes Mehl daran, gießt ein Trinkglas voll ſüßen Rahm dazu, thut ein Viertelpfund geriebenen Parmeſankäß, nebſt Salz, Pfeffer und Muſcatenblüthe daran, ſchlägt acht Eierdottern hinein und läßt es auf dem Feuer anziehen, doch, daß die Fülle gelind bleibt. Unterdeſſen wird ein Nudelteig verfertigt und zu einem dünnen Platz ausgewörgelt, die Maſſe darauf geſtrichen und zuſammen gerollt. Dann legt man den Platz in eine Serviette, bindet ihn und läßt ihn in geſalzenem

Waſſer eine Stunde kochen. Hierauf legt man ihn auf einen Durchſchlag und läßt ihn abkühlen, ſchneidet alsdann Daumensgroße Nudeln daraus, beſtreicht eine Schüſſel mit Butter, beſtreuet ſie mit geriebenem Parmeſankäß, legt eine Lage Nudeln, dann wieder Käß, bis die Maſſe gar iſt; zuletzt muß aber Käß kommen. Oben darauf wird alsdann etwas Butter geſchnitten, um den Schüſſelrand ein Waſſerteig gelegt, die Schüſſel auf einem Blech in Sand geſtellt und die Nudeln im Ofen gebacken. Wenn die Nudeln aufgetragen werden, nimmt man den Waſſerteig ab.

491. Saure Rahmnudeln.

Einen halben Schoppen dicken ſauren Rahm und vier Eier, nebſt ein wenig Salz, rührt man in einer Schüſſel wohl, und vermengt ſo viel feines Mehl damit, bis ſich der Teig von der Schüſſel losſchält; dieſer Teig muß wie ein Spatzenteig ſeyn und recht abgeſchlagen werden. Alsdann wird in einer meſſingenen Pfanne eine Maas ſüße Milch ſiedend gemacht, auch thut man ein Stückchen Butter in die Milch. Den Teig legt man auf einen mit Mehl beſtreuten Deckel, verfertigt mit einem Meſſer lange Strützel, legt ſie in die Milch, läßt ſie ſo lang, als ein Paar harte Eier, kochen, und gibt ſie ſchnell auf den Tiſch. Dieſe Portion gibt eine Schüſſel für ſechs Perſonen ab. Man kann ſie nach dem Sieden auch auf einem Blech aufziehen.

492. Dampfnudeln in Milch.

Man thut ein Pfund Mehl in eine Schüſſel, rührt das Mehl mit zwei Löffeln voll dicker Bierhefe und ein wenig lauer Milch zu einem ſogenannten Dampf an, und läßt es gehen. Wenn es gegangen iſt, rührt man ein Viertelpfund zerlaſſene Butter und drei Eier, auch etwas Salz dazu; arbeitet den Teig ſo lang, bis er ſich von der Schüſſel losſchält, und läßt ihn dann wieder gehen. Alsdann wirkt man auf einem Bret runde Laiblein, die etwas größer, als ein Hühnerei ſind, ſetzt ſie in ein mit Butter beſtrichenes Blech oder irdenes Geſchirr, thut laue Milch darein, läßt ſie mit dieſer aufgehen, und ſtellt die Nudeln in den Backofen, oder gibt unten und oben Glut. Wenn ſie gebacken ſind, wird noch geſottene Milch auf den Tiſch geſtellt.

493. Dampfnudeln mit gedörrtem Obſt.

Der Teig wird entweder wie der eben beſchriebene, oder nur mit gutem Rahm oder Milch angemacht; nur wird der Teig, wo keine Eier dazu genommen werden, etwas feſter gemacht. Das gedörrte Obſt, Zwetſchgen, Weichſeln, Kirſchen, auch geſchälte Aepfel- und Birnſchnitze, werden mit zwei Theilen Waſſer und einem Theil Wein zum Feuer geſetzt. Will man ſie recht gut machen, ſo thut man etwas Zucker, geſchnittene Citronenſchaalen und geſtoßenen Zimmt darein und läßt es mit kochen. Wenn ſie gekocht ſind, läßt man ſie abkühlen, beſtreicht die Bratpfanne oder ein ſonſt

beliebiges Geſchirr mit Butter und thut Soſe, nebſt der Hälfte von dem gekochten Obſt, darein. Wenn dann die Dampfnudeln gewirkt und gegangen ſind, werden ſie auf das Obſt geſetzt, und wenn ſie wieder gegangen ſind, oben mit Butter beſtrichen und ſodann im Backofen gebacken. Die andere Hälfte von dem Obſt wird warm gehalten, und, nebſt der Soſe, in einer beſondern Schüſſel auf den Tiſch gegeben.

494. Dampfnudeln mit Krebſen.

Zu dieſen wird der Teig, wie Nr. 492. beſchrieben worden, gemacht. Dann nimmt man 12 mittlere oder 25 Suppenkrebſe, ſiedet ſie in geſalzenem Waſſer, bricht ſie aus, behält die Krebsſchwänze zurück und ſtößt die Schaalen, auch zwölf oder funfzehn abgezogene Mandelkerne fein, röſtet die Schaalen mit einem Vierling Butter ſchön roth, preßt dann die Butter durch ein Tuch, gießt eine halbe Maas ſiedende Milch an die Schaalen, thut die Mandeln dazu, läßt alles eine Viertelſtunde lang kochen und ſeihet es durch ein Tuch. Wenn der Teig gegangen iſt und die Nudeln ausgewirkt ſind, beſtreicht man das Geſchirr, worinnen ſie gebacken werden, dick mit Krebsbutter, gießt von der Krebsmilch darein, läßt ſie auf Kohlen ſiedend werden und legt die Nudeln darein; die Milch darf aber nur bis zur Hälfte an die Nudeln gehen. Alsdann gibt man unten und oben Glut. Wenn ſie ſchön gebacken ſind: ſo ſticht man ſie auf eine Schüſſel heraus, legt die Krebsſchwänze zwiſchen die Nu=

deln, die Krebsmilch aber wird in einer beſondern Schüſſel beigeſtellt. Dieſe muß jedoch vorher auf folgende Art verfertigt werden: Man nimmt die noch übrige Krebsbutter, einen halben Eßlöffel voll feines Mehl, zwei Eierdottern und ein Stückchen Zucker, rührt es mit der Krebsmilch an, thut entweder geſtoßenen Zimmt oder Muſcatenblüthe darein, läßt es unter ſtetem Umrühren aufkochen und gibt es zu den Nudeln, wie ſchon gemeldet worden.

495. Einen blinden Stockfiſch zu kochen.

Zu einer halben Maas Milch ſchneidet man einen Kreuzerweck zu runden Schnitten, bähet ſie, wie zu einer Suppe, ſchön gelb, röſtet in einem Stückchen Butter einen kleinen Rührlöffel voll Mehl hellgelb, dämpft in dem Mehl eine fein geſchnittene Zwiebel, rührt das Mehl mit der Milch ſchön glatt an, läßt es unter beſtändigem Umrühren aufkochen, thut, wenn die Milch kocht, Salz, geſtoßenen Ingwer und Pfeffer darein, und richtet ſie über die gebähten Schnitten an.

496. Erdbirn-Nudeln.

Man ſiedet nach Belieben Erdbirnen. Sobald ſie weich ſind, werden ſie abgegoſſen, geſchält, und, ſo lange ſie noch heiß ſind, auf einem Nudelbrette mit dem Wörgelholz zerdrückt. Man kann auch kalte Erdbirnen nehmen und auf dem Reibeiſen reiben. Die Erdbirnen werden hierauf geſalzen und ſo viel Mehl darein gewirkt, daß der Teig wohl beiſammen bleibt. Dann macht man Fingerslange

und zwei Fingersdicke Nudeln daraus, beſtreicht eine Bratpfanne oder anderes Geſchirr dick mit Butter, gießt Zoll hoch Milch darein und legt die Nudeln, eine an die andere, in die Milch, beſtreicht ſie oben mit Butter und ſtellt ſie in den Backofen, oder gibt unten und oben Kohlen und bäckt ſie ſchön gelb.

497. Gebrühte Waſſerſpatzen.

Es werden ohngefähr ſechs Eßlöffel voll Mehl mit ſiedendem Waſſer, worein man einer welſchen Nuß groß Butter wirft, angebrühet, daß man den Teig kaum glatt rühren kann. Alsdann werden drei Eier nach und nach an das Mehl geſchlagen; es muß aber jedes Ei apart in den Teig gerührt werden; auch muß man die Eier vorher in warmes Waſſer legen. Hierauf wird der Teig geſalzen und recht unter einander gerührt, dann Spätzlein gemacht und in ſiedendes geſalzenes Waſſer eingelegt. In einer kleinen Viertelſtunde ſind ſie fertig. Dann kann man ſie mit geröſtetem Semmelmehl ſchmalzen, oder die Spätzlein aufziehen laſſen. Im letztern Falle thut man Butter in eine Schüſſel, läßt ſie zergehen, legt mit einem Schaumlöffel die Spätzlein darein, thut etwas Soſe dazu und läßt ſie zugedeckt auf Kohlen kochen.

498. Gebrühte Milchſpatzen.

Dieſer Teig wird eben ſo angemacht, wie der erſtbeſchriebene, mit Waſſer angebrühte Teig, nur daß man zum Anbrühen Milch nimmt. Auch in die Milch thut man einer welſchen Nuß groß But=

ter und ſalzt das Mehl. Der Teig muß aber etwas dicker ſeyn. Dann werden die Spatzen in ſiedende Milch eingelegt. Will man ſie aufziehen, ſo werden an die Milch zwei Eier gerührt, ein Stückchen Butter dazu gethan und ſodann auf Kohlen oder im Backofen aufgezogen.

499. Waſſerſpatzen von angebrühtem Teig.

Wenn dieſe gut werden ſollen, ſo nimmt man zu einer Viertelmaas Mehl zwei Eier; da man hingegen bei ordinären Spatzen zu einer Maas Mehl vier Eier nimmt. Das Mehl wird geſalzen und mit Waſſer oder Milch etwas angerührt; dann werden erſt die Eier darein geſchlagen und tüchtig abgeklopft. Wenn nur zwei Eier zu einer Maas Mehl genommen werden, ſo wird der Teig dicker, als der mit vier Eiern angemachte. Es werden hierauf ganz kleine Spätzlein mit einem blechernen Eßlöffel in ſiedendes Waſſer eingelegt. In einer kleinen Viertelſtunde ſind ſie fertig. Wenn ſie angerichtet ſind, überſchmalzt man ſie mit geröſtetem Semmelmehl.

500. Abgerührte Griesſpatzen.

Es werden drei Loth Schmalz recht leicht, bis zum Schaum, gerührt; dann nach und nach zwei Eier daran geſchlagen und ſieben Loth Gries hinzu gerührt. Iſt hierauf der Teig geſalzen, ſo werden kleine Spätzlein davon gemacht und in ſiedendes geſalzenes Waſſer, oder in ſiedende Fleiſch-

brühe, eingelegt; dann müſſen ſie eine halbe Stunde kochen.

501. Gute Erdbirn⸗Spatzen.

Man ſiedet zwölf Stück große Erdbirnen weich, und wenn dieß geſchehen iſt, gießt man das Waſſer ab und läßt ſie über Nacht ſtehen. Des andern Tages werden ſie geſchält und auf dem Reibeiſen gerieben. Alsdann brennt man eines Hühnereies groß Schmalz darauf und deckt das Geſchirr zu, worinnen die Erdbirnen dämpfen. Nun werden die Erdbirnen geſalzen und wohl unter einander gerührt. Alsdann thut man zwei Hände voll Mehl darein, macht die Maſſe mit drei Eiern an, formirt die Spatzen wie Schöpfnudeln und ſiedet ſie in geſalzenem Waſſer. Sie dürfen nur eine halbe Viertelſtunde kochen, ſonſt werden ſie ſpundig. Wenn ſie angerichtet ſind, wird Schmalz heiß gemacht, nur ein wenig Semmelmehl darein geſäet und geröſtet, und die Spatzen damit geſchmalzet; ſie ſehen dann feiner aus, als wenn das Semmelmehl zu dick darauf geſchmalzt wird.

502. Feine Erdbirn⸗Klöße.

Man nimmt funfzehn große Erdbirnen, kocht und reibt ſie, wie eben bei den Erdbirnſpatzen geſagt worden, ſchneidet für drei Kreuzer Weck gewürfelt, röſtet die Wecke in Schmalz, nimmt zu den geriebenen Erdbirnen eine halbe Maas feines Mehl, rührt ſolches mit drei Eiern und einem

Trinkglas voll Milch an, thut Salz und die geſchnittenen Wecke darein, macht den Teig recht unter einander und formirt mit den Händen ungefähr fauſtgroße Klöße, kocht ſie in geſalzenem Waſſer und ſchmalzt ſie, wenn ſie angerichtet ſind, mit geröſteten Zwiebeln oder mit Semmelmehl.

503. Ordinäre Erdbirn-Klöße.

Hierzu nimmt man funfzehn große Erdbirnen, eine Maas Mehl, gehöriges Salz, für vier Kreuzer Wecke, drei Eier und ein Trinkglas voll Milch oder Waſſer. Der Teig muß ſo feſt ſeyn, daß man die Klöße nur mit Mühe formiren kann. Dieſe kocht man nun in geſalzenem Waſſer, und ſchmalzt ſie mit heißem Schmalz oder geröſteten Zwiebeln.

504. Ordinäre Gries-Klöße.

Man nimmt für ſechs Perſonen drei vierte Maas Gries in eine tiefe Schüſſel, ſalzt ihn, ſteckt in die Mitte der Schüſſel eines Hühnereies groß Butter, brühet den Gries mit ein und einem halben Schoppen ſiedenden Waſſers an, rührt ihn um, daß er nicht knollicht wird, und deckt ihn zu. Wenn nun der Gries abgekühlet iſt, ſo werden vier Eier daran geſchlagen, und drei Kreuzerwecke, wie dünne Suppenſchnitten, dazu geſchnitten. Wem es beliebt, der kann die Hälfte der geſchnittenen Wecke in Schmalz röſten. Auch iſt zu bemerken, daß, wenn der Kreuzerweck nur vier Loth wiegt, vier Kreuzerwecke genommen werden müſſen. Nun

werden die geſchnittenen Wecke und der Gries gut unter einander gerührt. Sollte der Teig noch zu feſt ſeyn, ſo wird noch ein wenig Waſſer daran gegoſſen. Alsdann werden die Klöße mit einem großen Schöpflöffel in ſiedendes Waſſer eingelegt, dann ſind ſie in drei Viertelſtunden fertig und können bei dem Anrichten mit geröſteten Zwiebeln oder mit Semmelmehl geſchmalzt werden.

505. Abgerührte Griesklöße.

Man rühret vier Loth Schmalz zu Schaum, ſchlägt nach und nach vier Eier daran, und rührt eine Viertelmaas Gries und nöthiges Salz darein. Sobald der Gries dazu gerührt worden iſt, werden die Klöße in ſiedende Fleiſchbrühe oder in ſiedendes geſalzenes Waſſer eingelegt. Alsdann müſſen ſie eine ganze Stunde lang kochen. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten iſt es gut, wenn über die Klöße ein wenig kaltes Waſſer geſprengt wird. Bei dem Anrichten werden die Klöße in zwei oder drei Theile geſchnitten und etwas von der Brühe in die Schüſſel gegoſſen.

506. Gries-Pölſterlein.

Man zerkleppert ein Ei recht ſtark, thut zwei Eßlöffel voll Gries und ein wenig Salz darein, und bäckt aus dieſer Maſſe ein Küchlein in heißem Schmalz ſchön gelb. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird das Gebackene in ſiedender Fleiſchbrühe ein und eine halbe Stunde gekocht; beſſer iſt es aber, wenn man zwei Klößchen daraus macht,

dann dürfen ſie nur eine Stunde kochen. Zu bemerken iſt, daß, wenn man zu einem Tiſche von vier Eiern nöthig hat, man doch jedes Ei beſonders anmachen müſſe. Der Teig darf nicht ſtehen bleiben. Sie laufen ſehr auf, und wenn ſie gekocht ſind, werden ſie wie Klößchen zerſchnitten. In Fleiſchbrühe mit Peterſilien iſt die Speiſe recht gut.

507. Ordinäre Weckklöße.

Man ſchneidet Wecke, ſo viel man nöthig hat, zu dünnen Suppenſchnitten, röſtet, wenn es beliebt, die Hälfte in Schmalz, über die andere Hälfte aber gießet man Milch oder Waſſer, bis die Schnitten wohl naß ſind. Alsdann wiegt oder ſchneidet man eine Handvoll Schnittlauch und Peterſilienkraut klein, oder dämpft eine klein geſchnittene Zwiebel in Butter und thut es nebſt gehörigem Salz zu den Wecken, ſchlägt vier Eier daran, rührt alles wohl durch einander, und nimmt ſo viel Mehl dazu, daß ein feſter Teig daraus wird, der jedoch nicht zu feſt ſeyn darf. Nun macht man große Klöße davon, kocht ſie in ſiedendem, geſalzenen Waſſer und dann ſind ſie in drei Viertelſtunden fertig. Bei dem Anrichten werden die Klöße in zwei oder drei Theile zerſchnitten, etwas Brühe in die Schüſſel gethan und mit geröſteten Zwiebeln oder Semmelmehl, auch nur mit heißem Schmalz, geſchmalzt.

508. Feine Weckklöße.

Für drei Perſonen rechnet man zwei Kreuzerwecke, ſchneidet dieſe zu dünnen Suppenſchnitten, gießt einen Schoppen Milch auf die Schnitten und läßt ſie eine Stunde ſtehen. Nachher gießt man ein Stückchen zergangene Butter darüber, ſchlägt ſechs Eier daran, rührt alles gut durch einander, thut einen Schoppen oder ſechs Eßlöffel voll Mehl darein, Salz, ſo viel als nöthig iſt, und macht runde Klöschen, ſo groß als ein Hühnerei, legt ſie in ſiedende Fleiſchbrühe oder geſalzenes Waſſer, und probirt zuerſt ein Klöschen, ob es nicht zerfällt. Dieß zu thun, iſt überhaupt bei allen feinen Klöschen rathſam, damit dem Teig noch nachgeholfen werden könne. Man läßt ſie eine halbe Stunde lang kochen, und wenn man ſie anrichtet, werden ſie mit gelbgeröſtetem Semmelmehl geſchmalzt. Dieſe Klöschen können zu ſchwarzgeſottenen Fiſchen und allen ſauren Soſen gebraucht werden.

509. Frankfurter Klöschen.

Für ſechs Perſonen ſchneidet man drei Kreuzerwecke zu dünnen Suppenſchnitten, gießt über die Hälfte derſelben einen Schoppen Milch, die andere Hälfte aber wird in Butter oder Schmalz gelb geröſtet. Hierauf ſchneidet man acht Loth dürren oder friſchen Speck klein, röſtet eine Hand voll klein gehackten Schnittlauch und Peterſilienkraut, oder im Winter ſtatt des Schnittlauchs

Zwiebeln, dämpfet ſie mit dem Speck und thut das Gedämpfte, nebſt den geröſteten Weckſchnitten und dem nöthigen Salz, zu der eingeweichten Weckhälfte. Alsdann rührt man zwei ganze Eier und zwei Dottern daran, nebſt einem halben Pfund Mehl, thut etwas Muſcatennuß daran, und rührt es gut durcheinander. Sollte der Teig zu feſt ſeyn, ſo wird noch ein Ei daran geſchlagen. Dann wird in einem Kaſſerol oder tiefen Fußhafen Waſſer ſiedend gemacht. Sind hierauf die Klöschen einer Fauſt groß gemacht und eingelegt worden, ſo deckt man das Geſchirr zu, und dann ſind ſie in einer guten Viertelſtunde fertig. Bei dem Anrichten werden ſie mit geröſtetem Semmelmehl geſchmalzt. Man muß ſie aber ſogleich nach dem Anrichten zu Tiſche geben, weil ſie ſonſt an ihrer Güte verlieren würden.

510. Milchklöße.

Zu einer Schüſſel auf vier Perſonen gerechnet, rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt vier Eier daran, reibt von zwei Kreuzerwecken das Innere und rührt es an die Butter. Iſt dieſes geſchehen, ſo thut man ein wenig Salz darein, macht drei Schoppen Milch ſiedend und probirt den Teig ein wenig, ob er nicht zerfällt, in welchem Fall noch etwas feines Mehl dazu gerührt werden muß. Wenn der Teig recht iſt, ſo werden runde Klöschen gemacht und eingelegt. Wer das Süße liebt, thut einige Stückchen Zucker in die Milch; doch muß man in jede Milch-

ſpeiſe auch einige Körner Salz thun, weil die Speiſe dadurch kräftiger wird. Bei dem Anrichten werden zwei Eierdottern an die Milch gerührt und über die Klöschen gegoſſen.

511. Leberklöße.

Auf einen Tiſch von ſechs bis acht Perſonen wird eine Kalbsleber genommen, dieſelbe gehäutet, das Uebrigte davon weggeſchnitten und mit acht Loth friſchem Speck oder friſchem Rindernierenfett klein gehackt. Alsdann reibt man für zwei Kreuzer Reibſemmel und dämpft zwei große, recht fein geſchnittene Zwiebeln in Schmalz weich. Nun wird die Leber und das Semmelmehl mit vier Eiern und einem Glas Milch angerührt, Salz und Pfeffer darein gethan, und ſo viel Mehl dazu genommen, als die Maſſe erfordert, und bis der Teig feſt genug wird. Die Klöße werden nun in ſiedendes, geſalzenes Waſſer eingelegt, und dann ſind ſie in drei Viertelſtunden fertig. Bei dem Anrichten werden ſie mit gelbgeröſtetem Semmelmehl geſchmalzt. Von einer geſunden Rindsleber ſind die Klöße auch gut.

512. Gebackene Fleiſchklöschen.

Man nimmt ein Pfund von übrig gebliebenem Kalbsbraten, oder bratet ein Pfund Kalbfleiſch, läßt es kalt werden und hackt es klein, weicht einen Kreuzerweck in friſches Waſſer ein, drückt ihn wieder feſt aus, hackt eine Zwiebel klein und dämpft

dieſe nebſt dem Weck in Butter. Dann wird das gehackte Fleiſch und das Gedämpfte in einer Schüſſel mit ſechs Eiergelb angerührt, gehöriges Salz, Muſcatenblüthe und geſchnittene Citronenſchaale, auch der Saft von einer halben Citrone darein gedrückt, und hierauf die Maſſe gut durcheinander gerührt. Nun werden mit einem Löffel länglichte oder runde Klöschen ausgebrochen; das Weiße von den ſechs Eiern wird zu Schnee geſchlagen, und kehrt alsdann die Klöschen darinnen um und überſtreuet ſie ſtark mit Semmelmehl. Hierauf zerläßt man in einem flachen Geſchirre einen Vierling Butter, legt die Klöschen darein und bäckt ſie auf Kohlen gelb. Sobald die untere Seite gelb iſt, werden ſie behutſam umgewendet, und wenn ſie auch auf der anderen Seite gelb ſind, werden ſie angerichtet. Zuletzt drückt man noch Citronenſaft darauf. Dieſe Speiſe kann als ein zweites Gemüße gegeben werden.

513. Hefenklöße.

Man thut eine Maas feines Mehl in eine Schüſſel; rührt das Innere mit drei Eßlöffeln guter Bierhefe und etwas lauer Milch oder Waſſer zu einem Dampf an, ſtellt die Schüſſel in gelinde Wärme und läßt den Teig gehen. Wenn er gegangen iſt, wird das Mehl mit dem Teig, nebſt zwei Eiern und ſo viel lauer Milch oder Waſſer angemacht, daß er in der Dicke wie ein Kuchenteig iſt. Nun wird er geſalzen und eines Hühnereies groß Butter darein gethan, und ſo lange ge-

arbeitet, bis ſich der Teig von der Schüſſel und dem Löffel losſchält, worauf man den Teig wieder in der Wärme gehen läßt. Iſt er gegangen, ſo wirkt man auf einem mit Mehl beſtreuten Brette drei Klöße, läßt ſie noch ein wenig gehen und ſtellt in einem Fußhafen Waſſer oder Milch auf Kohlen. Wenn dieſes ſiedet, ſo werden die Klöße eingelegt, mit einem paſſenden Deckel bedecket, und wenn ſie eine halbe Stunde gekocht haben, behutſam umgewendet. Sind ſie fertig, ſo ſchneidet man die Klöße nicht, ſondern reißet ſie mit einem Faden, oder mit einem ſpitzigen Hölzchen von einander und ſchmalzt ſie mit geröſtetem Semmelmehl.

514. Ein Hefenklos.

Zu einem großen Hefenklos nimmt man 24 Loth feines Mehl, thut es in eine Schüſſel und behandelt den Teig ſo, wie bei den erſt beſchriebenen. Man nimmt drei Eiergelb und das übrige laue Milch dazu. Wenn der Teig gegangen iſt, wird eine reine Serviette mit Mehl beſtreuet, der Klos darauf gelegt und die Serviette locker gebunden. In einem Kochhafen, der groß genug iſt, wird unterdeſſen Waſſer ſiedend gemacht und geſalzen; dann wird die Serviette ins Waſſer gethan; aber ſo, daß der Klos nicht aufſtehet, ſondern hänget. Wenn er fertig iſt, wird die Serviette aufgebunden, der Klos auf die Schüſſel geſtürzt, dann von einander geriſſen und geſchmalzet. Auf dieſe Art werden die Hefenklöße viel ſchö=

ner, als wenn ſie blos in Waſſer oder Milch geſotten werden.

515. Ein ganz ordinärer Pudding.

Man ſchneidet von drei Kreuzerwecken oder Semmeln die Rinde ab, theilet das Innere in zwei Hälften, weicht es in ſüße Milch ein, drückt die Wecke feſt aus, dämpft ſie in einem Viertelpfund friſcher Butter, thut ſie in eine Schüſſel, rührt zwei Eier daran und läßt ſie kalt werden. Alsdann rührt man ſechs Eier daran, thut eine Hand voll geſtoßenen Zucker, etwas fein geſchnittene Citronenſchaale, vier Loth Roſinen und eben ſo viel Weinbeeren, welche beide Sachen aber vorher gewaſchen und wieder getrocknet ſeyn müſſen, dazu, rührt alles recht durch einander, beſtreicht hierauf eine reine Serviette, in der Mitte wie ein großer Teller, dick mit Butter, beſtreuet es mit Semmelmehl und füllt die Maſſe darein. Nun wird die Serviette feſt zugebunden, doch ſo, daß einen guten Daumen breit Raum übrig bleibt und der Pudding aufquellen kann. Dann hängt man die Serviette in ſiedendes Waſſer, läßt hierauf den Pudding noch eine Stunde ſieden, nimmt ihn heraus, läßt ihn noch ein wenig zugebunden, daß er ſich zuſammenzieht, richtet ihn auf eine Schüſſel an, und gibt eine Wein = Citronen = oder Mandelſoſe darüber.

516. Pudding von Spinat.

Für ſechs Perſonen wird eine große Handvoll Spinat gebrüht, wieder feſt ausgedrückt und

mit einer Hand voll Peterſilienkraut, Schnittlauch, Schalotten- oder andern Zwiebeln klein gehackt. Von einem Kreuzerweck wird die Rinde abgerieben, das Innere in Milch eingeweicht, wieder feſt ausgedrückt und mit dem gehackten Grünen in einem Viertelpfund Butter gedämpft. Nun nimmt man das Gedämpfte heraus, legt es in eine Schüſſel, thut Salz und Muſcatenblüthe darein und rührt es mit ſechs Eierdottern an. Das Weiße von den ſechs Eierdottern wird zu Schnee geſchlagen und leicht darunter gerührt. Nun wird eine Serviette mit Butter beſtrichen. Hat man ein Stückchen Braten oder etliche verwellte Morgeln, ſo wird dieſes klein gehackt, die Serviette dick damit beſtreuet, die Maſſe eingefüllet, feſt zugebunden, aber zwei Finger breit leer gelaſſen, und eine Stunde in geſalzenem Waſſer geſotten. Wenn er fertig iſt, wird er auf die Schüſſel angerichtet und eine Butterſoſe darüber gemacht.

517. Pudding von Kälberprieſen und Eutern.

Für acht Perſonen blanſchirt man drei Prieslein und zwei Euter in Salzwaſſer, legt ſie dann in kaltes Waſſer, zieht die Häutchen von den Prieslein ab, ſchneidet dieſe zu Scheiben, die Euter aber in die Länge recht fein, thut klein gewiegtes Peterſilienkraut und Citronenſchaale dazu, zerläßt vier Loth Butter, dämpft alles Geſchnittene darinnen, thut Salz, Muſcatenblüthe und etwas Pfeffer, nebſt einem halben Rührlöffel voll Mehl darein, läßt es

mit anziehen, drückt dann den Saft von einer Citrone darein und ſtellt es auf die Seite zum Abkühlen. Nun reibt man von drei Wecken oder Semmeln die Rinde ab, ſchneidet das Innere zu dünnen Schnitten und brüht ſolche mit einem Schoppen ſiedender Milch an. Die Schnitten dürfen nur feucht werden. Hierauf rührt man zwölf Loth Butter recht leicht, ſchlägt nach und nach ſechs ganze Eier und von ſechs Eiern das Gelbe daran, thut den angefeuchteten Weck, nebſt Salz und noch ein wenig Muſcatenblüthe, auch das Gedämpfte, dazu, rührt es gut durch einander, beſtreicht eine Serviette mit Butter, ſtreuet Semmelmehl darauf, füllet die Maſſe ein, bindet die Serviette, wie bei einem andern Pudding, ſchön rund zu, hängt ſie in ſiedendes geſalzenes Waſſer, läßt den Pudding ein und eine halbe Stunde ſieden; dann läßt man ihn auf einem Seiher ablaufen, ſtürzt ihn auf die Schüſſel, und gibt eine Morgelnſoſe mit abgezogenen Eierdottern darüber.

518. Pudding von Rindsmark.

Man nimmt ein halb Pfund Rindsmark, ſchneidet es in kleine Stückchen, rührt es, bis es ſo weiß wie Schnee iſt, reibt die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeiſen dazu und rührt ſie mit, thut auch das nöthige Salz gleich dazu, weil es ſich ſo leichter rührt, ſchlägt nach und nach ſechs Eier und zwei Eierdottern daran; ſtößt zwölf Loth abgezogene Mandeln mit ein wenig Eierweiß recht fein, wäſcht ein Viertelpfund Weinbeeren rein, rührt

Mandeln und Weinbeeren zu dem Marke, gießt einen guten Schoppen ſüßen Rahm dazu, rührt alles recht gut durch einander, und nimmt dann ſo viel geriebenes Semmelmehl dazu, bis es wie ein dickes Mus iſt. So läßt man es eine halbe Stunde ſtehen; hierauf beſtreicht man eine Serviette mit Butter, ſtreuet ein wenig Semmelmehl darauf, gießt die Maſſe darein und bindet die Serviette recht feſt zu, daß der Pudding recht feſt darinnen iſt und kein Waſſer hinein kochen kann, legt ſie in ſiedendes Waſſer und läßt den Pudding zwei volle Stunden kochen. Wenn man anrichten will, legt man den Pudding in eine tiefe Schüſſel, bindet ihn auf, legt die Serviette über den Rand der Schüſſel hinaus, und ſtürzt die Schüſſel, worauf man den Pudding zu Tiſche gibt, darüber; muß aber behutſam damit umgehen. Eine Citronen- oder Weichſelſoſe wird gewöhnlich darüber gerichtet.

519. Krebs-Pudding.

Für ſechs Perſonen werden 30 Suppenkrebſe geſotten, die Schwänze und Scheeren ausgebrochen und zurückbehalten, die Schaalen aber klein geſtoßen und in einem Viertelpfund Butter geröſtet; dann mit drei Schöpflöffeln voll Fleiſchbrühe aufgefüllt, eine Viertelſtunde lang geſotten und hierauf die Soſe durchgepreßt. Wenn die Krebsbutter geſtanden iſt, wird ſie abgenommen und mit noch vier Loth friſcher Butter leicht gerührt. Dann rührt man acht Eierdottern daran und ſchlägt von ſechs Eiern das Weiße zu dickem Schnee. Unterdeſſen werden drei

Kreuzermilchbrod zu feinen Suppenſchnitten geſchnitten, und dieſe mit acht Eßlöffeln voll ſüßem Rahm angefeuchtet. Die Krebsſchwänze werden hierauf klein geſchnitten, auch etwas Peterſilienkraut. Zuerſt wird das angefeuchtete Brod, dann das Krebsfleiſch zu der Butter gerührt, auch nöthiges Salz und Muſcatenblüthe daran gethan, und nachher erſt der Eierſchnee leicht darunter gerührt. Die Serviette wird mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreuet, die Maſſe darein gefüllt und feſt zugebunden, wie ſchon gemeldet worden, und in Salzwaſſer aufgeſotten. Die Soſe wird von der Krebsbrühe verfertigt. Man nimmt nämlich einen Löffel voll Krebsbutter, läßt einen kleinen Rührlöffel voll Mehl darinnen anziehen, füllt es mit der Krebsbrühe auf, thut gehackte, vom Sand gereinigte Morgeln, nebſt etwas fein geſchnittenem Peterſilienkraut, darein, wie auch Muſcatenblüthe, läßt alles zuſammen aufkochen, richtet den Pudding auf die Schüſſel, beſteckt ihn mit Krebsſcheeren, gießt die Soſe darüber und trägt ihn auf den Tiſch.

520. Pudding von Reis im Ofen zu backen.

Zu einem Pudding für ſechs Perſonen nimmt man ein halb Pfund Reis, klaubt, wäſcht und brühet ihn mit ſiedendem Waſſer an. Wenn der Reis eine Zeitlang geſtanden iſt, wird das Waſſer abgegoſſen und mit guter Milch zu einem dicken Mus gekocht. Iſt dieſes erkaltet, ſo rührt man

ein halb Pfund Butter wie zu einem gerührten Gogelhopfen, schlägt nach und nach zehn Eierdottern dazu, und rührt auch den gekochten Reis daran. Wenn dieſes noch eine Viertelſtunde mit einander gerührt worden iſt, reibt man eine halbe Citrone auf Zucker ab, nimmt dieſen dazu, nebſt noch einem Eßlöffel voll geſtoßenen Zucker, einem Theelöffelchen voll geſtoßenen Zimmet, einer Handvoll abgezogener, mit Milch geſtoßener Mandeln, und einer Hand voll gewaſchener Weinbeeren. Alles rührt man nun recht durch einander, ſchlägt dann das Weiße von den Eiern zu einem dicken Schnee, rührt ihn leicht darunter und beſtreicht ein Kaſſerol oder Becken dick mit Butter, beſtreuet es mit Semmelmehl, gießt die Maſſe darein und läßt den Pudding im Backofen backen. Zur Soſe nimmt man vier Loth Mandeln, ſtößt ſie mit ein wenig Milch ſo fein als möglich, rührt dieſe mit Milch an, thut Zucker und Citronenſchaale darein und läßt dieſe Milch unter ſtetem Umrühren bis an das Kochen kommen. Dann rührt man etliche Eierdottern daran, gießt ſie auf eine Schüſſel und legt den Pudding darein.

521. Pudding von geſottenem Reis.

Die Maſſe wird wie die vorhergehende von acht Loth Reis verfertigt, ein Serviette mit Butter beſtrichen und mit geſchnittenem Citronat beſtreuet. Die Serviette wird hierauf in ein rundes Geſchirr gelegt, bis die Maſſe eingefüllt iſt, daß ſich ſolche nicht zu ſehr ausbreitet. Alsdann wird

ſie mit einem Bindfaden zugebunden, daß die Form ſchön rund wird, und oben eines Daumens breit Raum bleibt, ſodann in einen Hafen mit ſiedendem Waſſer gehängt und eine Stunde lang gekocht. Sobald der Pudding fertig iſt, wird die Serviette auf einen Durchſchlag geſtellt, daß das Waſſer davon abläuft. Hierauf läßt man in einem Kaſſerol oder Fußhafen ein Stückchen Butter zergehen, rührt das Gelbe von ſechs Eiern darunter, gießt einen Schoppen weißen Wein dazu, thut noch ein Stückchen ganzen Zimmet, nebſt einem Stückchen Zucker, hinein, und kocht dieſes Alles auf den Kohlen unter beſtändigem Umrühren zu einer dicklichten Soſe. Nun wird der Pudding auf die Schüſſel geſtürzt, die Soſe aber darüber angerichtet.

522. Ein gebackener Pudding mit Roſinen und Mandeln.

Von zwei Kreuzerwecken wird die Rinde abgerieben, das Innere dünn geſchnitten und mit Milch angefeuchtet. Dann röſtet man mit einem Stückchen Butter zwei Eßlöffel voll feines Mehl gelblicht und rührt es mit Milch glatt, daß es wie ein Kinderbrei ausſieht. Nun wird dieſer Brei zurück geſtellt, daß er abkühlt; dann werden ſechs Eier daran gerührt, ein Eßlöffel voll geſtoßener Zucker, eine halbe Handvoll geſchnittene Mandeln, eine Hand voll gewaſchene Roſinen, eben ſo viel Weinbeeren, ein Theelöffelchen voll geſtoßener Zimmet und geſchnittene Citronenſchaalen daran ge-

than. Dieſes alles wird nun nebſt dem angefeuchteten Weck gut unter einander gerührt, eine Form mit Butter beſtrichen und ſodann die Maſſe eingefüllt und gebacken. Zu dieſem Pudding kann man eine Hieſten-Weichſel- oder Mandelſoſe machen, wie ſelbſt beliebt.

523. Gebackener Pudding von Pomeranzen.

Für ſechs Perſonen ſchält man von drei Pomeranzen die Schaalen ab, ſiedet ſie in Waſſer weich und ſtößt ſie, ſo bald ſie kalt ſind, in einem marmornen Mörſer, macht einen und einen halben Schoppen ſüßen Rahm ſiedend, rührt zwölf Eierdottern und die geſtoßenen Pomeranzenſchaalen mit einer Hand voll geſtoßenem Zucker recht ſtark, und reibt eine halbe Muſcatennuß darein. Nun zerläßt man vier Loth friſche Butter, rührt ſie nebſt dem Rahm zu dem Uebrigen, thut Alles ſodann in ein Kaſſerol oder eine Pfanne, läßt es unter beſtändigem Umrühren zu einem Crem kochen und richtet es auf ein Geſchirr an, daß der Crem kalt wird. Sobald dieß geſchehen iſt, wird der Saft von den Pomeranzenſchaalen darunter gerührt. Dann wird eine Form von Blech eines Meſſerrücken dick mit Zucker-Butterteig belegt, der kalte Crem darein gefüllt, oben mit Streifen von Butterteig belegt, dieſe mit geklepperten Ei beſtrichen, in einem Backofen gelb gebacken und warm aufgetragen.

524. Pudding von Aepfeln.

Man ſchält ſechs bis acht gute Kochäpfel (Borsdorferäpfel ſind am beſten dazu, davon nimmt man aber zehn bis zwölf Stück), ſchneidet ſie klein und dämpft ſie in Butter oder Schmalz weich. Unterdeſſen werden drei Eßlöffel voll feines Mehl in einem Stück Butter, eines Hühnereies groß, nur gelblicht geröſtet, mit einem Schoppen ſüßen Rahm glatt gerührt und wie ein dickes Mus gekocht. Wenn dieſes kalt iſt, werden ſechs Eier, zwei Eierdottern, eine Handvoll fein geſtoßene Mandeln, ein Viertelpfund geſtoßener Zucker, die Schaale von einer Citrone auf Zucker abgerieben, nebſt dem Saft, dazu gerührt, und mit den Aepfeln wohl unter einander gemacht. Alsdann wird eine runde Form dick mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreuet, die Maſſe eingefüllt und im Backofen gebacken. Dieſer Pudding wird, mit Zucker und Zimmet beſtreuet, warm aufgetragen.

525. Pudding von Zwetſchgen.

Für ſechs Perſonen ſetzt man ein Pfund Zwetſchgen in einem Geſchirr mit etwas Zucker, einem Glas Wein, einem Stückchen ganzen Zimmet, ſechs Gewürznägelein, und Waſſer, ſo viel nöthig iſt, zum Feuer, deckt ſie zu und läßt ſie kochen, bis ſie weich ſind und die Soſe kurz eingekocht iſt. Wenn ſie kalt ſind, wird das Gewürz und die Steine (Kerne) herausgenommen, die Zwetſchgen aber werden mit einem Wiegemeſſer

gröblicht geſchnitten. Hierauf rührt man zehn Loth Butter leicht, ſchlägt ſechs Eier daran, thut zwei Kreuzerwecke, von welchen zuvor die Rinde abgerieben, das Innere aber geſchnitten und angefeuchtet worden, dazu, ſtößt ein Viertelpfund abgezogene Mandeln fein, thut eine Hand voll geſtoßenen Zucker, ein Theelöffelchen voll geſtoßenen Zimmet und die Schaale von einer halben Citrone fein geſchnitten dazu, nimmt dann die geſchnittenen Zwetſchgen dazu und rührt es zuſammen. Hierauf beſtreicht man eine Serviette mit Butter, beſtreicht ſie mit Semmelmehl, füllt die Maſſe darein, bindet ſie feſt zu, hängt ſie in kochendes Waſſer, läßt ſie eine Stunde lang kochen, nimmt ſie heraus und läßt ſie einige Minuten zugebunden, daß ſich die Maſſe zuſammen zieht, ſtürzt dann den fertig gewordenen Pudding auf eine Schüſſel und gibt eine Weinſoſe mit Roſinen darüber.

526. Gebackener Pudding von Zwetſchgen.

Die Zwetſchgen werden eben ſo, wie bei dem erſtbeſchriebenen Pudding behandelt; nur nicht ſo ſtark gekocht. Von zwei Kreuzerwecken wird auch die Rinde abgerieben, das Innere dünn geſchnitten und mit einem halben Schoppen ſiedenden Rahm oder Milch angebrühet und zugedeckt. Dann rührt man ein Viertelpfund Butter mit ſechs Eiern ab, thut eine Hand voll geſtoßenen Zucker, vier Loth abgezogene und fein geſchnittene Mandeln, vier Loth länglicht geſchnittenen Citronat, die Schaale von einer halben Citrone und ein Theelöffelchen

voll geſtoßenen Zimmet hinzu, und rührt dieſes alles gut mit den Wecken ab. Die Zwetſchgen werden leicht darunter gerührt. Nun wird ein tiefes Blech oder ſonſt beliebiger Form mit Butter beſtrichen und mit Semmelmehl beſtreuet, die Maſſe eingefüllt, im Ofen oder auf Kohlen gelb gebakken und zuletzt noch eine Hieften- oder Weichſelſoſe darüber gegeben.

527. Pudding von einem Stockfiſch.

Man ſetzt zwei Pfund gewäſſerten Stockfiſch mit kaltem weichen Waſſer zum Feuer, läßt ihn ſtehen, bis das Waſſer zu ſieden anfangen will; ſtellt dann den Stockfiſch zurück, grätet ihn aus und ſchneidet ihn klein. Unterdeſſen rührt man ein halb Pfund Butter mit acht Eiern ab, nimmt von drei Kreuzerwecken das Innere, weicht es in Milch, drückt es wieder feſt aus, würzt es mit Muſcatenblüthe und ein wenig Ingwer, thut Salz und eine halbe Hand voll klein gewiegte und gedämpfte Schalottenzwiebeln dazu; auch, wenn es beliebt, ein klein wenig gewiegtes Peterſilienkraut. Nun wird der Stockfiſch dazu gethan und alles durch einander gemacht. Hierauf beſtreicht man eine Serviette mit Butter, beſtreut ſie mit Semmelmehl, füllt die Maſſe ein, bindet ſie feſt zu und läßt ſie eine halbe Stunde in kochendem Waſſer ſieden. Der fertig gewordene Pudding wird auf eine Schüſſel gelegt und eine Zwiebelſoſe darüber gegeben.

528. Aufgezogenes von Weichſeln.

Von einem Pfund dürren Weichſeln oder dürren fleiſchichten Kirſchen ſetzt man, wenn ſie zuvor rein gewaſchen ſind, die Hälfte mit einer halben Maas Waſſer zum Feuer, und läßt ſie kochen, bis ſie ganz weich ſind, nimmt ſie dann aus der Brühe, ſteint ſie aus, und ſtößt die andere Hälfte, ſammt den ausgenommenen Steinen, kocht das Geſtoßene mit der zurückgebliebenen Brühe und einem Glas Wein ſo lange, bis noch ein halber Schoppen übrig bleibt, preßt es durch ein Tuch oder Haarſieb und läßt es kalt werden. Alsdann weicht man ein halbes Milchbrod in die durchgetriebene Brühe ein, ſtößt zwölf Loth abgezogene Mandeln fein, auch die ausgeſteinten Weichſeln oder Kirſchen, thut beides in eine Schüſſel und fügt noch ein Viertelpfund geſtoßenen Zucker, ein Quint Zimmet und die Schaale von einer halben Citrone, fein geſchnitten, dazu. Nun wird die Maſſe mit acht Eierdottern eine Viertelſtunde lang gerührt, und das Weiße von den acht Eiern zu einem dünnen Schnee geſchlagen. Hierauf beſtreicht man ein tiefes Aufzugblech mit Butter, rührt, ehe es eingefüllt wird, die übrig gelaſſene Weichſelſoſe und einen halben Schoppen Rahm, nebſt dem Schnee, ſchnell an die Maſſe, füllt ſolche in das Blech und läßt es langſam aufziehen. In einer Viertelſtunde iſt es fertig.

Anmerkung. Alles Aufgezogene muß in

ſchwacher Hitze aufgezogen werden. Dieſe Portion iſt für acht Perſonen beſtimmt.

529. Aufgezogenes von Hohlbeeren.

Drei Eßlöffel voll eingemachte Hohlbeeren werden in einer tiefen Schüſſel mit einer Hand voll geſtoßenem Zucker und zwei Eierweiß wohl gerührt. Alsdann werden noch fünf Eierweiß zu dickem Schnee geſchlagen und zu dem gerührten Zucker gethan. Dann wird die Maſſe auf eine porzellanene Schüſſel oder in ein ſonſt beliebiges Geſchirr gethan und im Backofen bei ſchwacher Hitze gebacken.

Anmerkung. Auf dieſe Art kann man von allen eingemachten Beeren Aufgezogenes bereiten.

530. Aufgezogenes von harten Eiern.

Für ſechs Perſonen nimmt man acht Loth abgezogene Mandeln, und die Dottern von ſechs hart geſottenen Eiern, ſtößt die Mandeln, nimmt, wenn ſie halb geſotten ſind, die Eiergelb darunter, daß beides recht fein wird, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, und ſchlägt nach und nach vier ganze Eier und von vier Eiern die Dottern daran. Iſt das Geſtoßene darunter gekommen, ſo rührt man alles noch eine Viertelſtunde, thut ſechs Loth geſiebten Zucker dazu, beſtreicht, wenn die Maſſe recht ſchaumig gerührt iſt, ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Maſſe ein und läßt ſie langſam aufziehen.

531. Aufgezogenes von Mandeln.

Für ſechs Perſonen nimmt man zwölf Loth abgezogene Mandeln, zehn Loth ſüße und zwei Loth bittere, und ſtößt ſie fein, thut in ein Kaſſerol oder in eine meſſingene Pfanne ſo viel Zimmet- oder auch nur friſches Waſſer, daß ein Viertelpfund Zucker, der hiezu nöthig iſt, durchaus naß wird, kocht ihn ſo lange auf Kohlen, bis der Zucker Fäden zieht, dann läßt man ihn ein wenig abkühlen und gießt ihn unter die Mandeln. Wenn nun beides recht unter einander gerührt iſt, ſchlägt man nach und nach drei ganze Eierdottern darein, rührt es eine halbe Stunde ſtark, reibt ſodann die Schaalen von einer Citrone dazu, drückt auch den Saft von einer halben Citrone darein, beſtreicht die beſtimmte Schüſſel mit Butter, füllt das Angerührte hinein und läßt es auf Kohlen oder im Backofen aufziehen.

532. Aufgezogenes von Roſinen.

Von ſechs Eiern ſchlägt man das Weiße zu einem Schnee, verrührt einen halben Schoppen ſüßen und eben ſo viel ſauern Rahm wohl mit dem Chokolade-Querl, kocht ein Viertelpfund ſauber gewaſchene große und kleine Roſinen zuſammen in einem halben Schoppen Wein, und läßt ſie, wenn ſie fertig ſind, auf einer Serviette trocknen. Hierauf rührt man vier Loth fein geſtoßene Mandeln, vier Loth geſtoßenen Zucker und die auf Zucker abgeriebenen Schaalen von einer Citrone, mit einem

Theil des geſchlagenen Schaumes, eine Viertelſtunde, thut ſodann den Schaum und den Rahm vollends dazu, beſtreicht eine ächte Porzellanſchüſſel mit Butter, ſtreut die gekochten Roſinen darauf, gießt die Maſſe darüber und ſtellt es in einen Backofen, oder ſetzt es auf ſchwache Kohlen, thut auf den Aufzugdeckel heiße Aſche, zieht es langſam auf und bringt es warm zu Tiſche.

533. Aufgezogenes Aepfelmuß mit Mandeln.

Man ſchält ſechs bis ſieben Stück ſaure Aepfel, ſchneidet ſie klein, dämpft ſie in heißem Schmalz oder Butter weich, rührt ein Viertelpfund geſtoßenen Zucker, eine Hand voll zart geſtoßene Mandeln mit ſechs Eiern tüchtig zuſammen, und rührt dann noch in einem andern Geſchirre zwei Rührlöffel voll feines Mehl mit einem ſtarken halben Schoppen ſüßen Rahm an. Hierauf nimmt man die gedämpften Aepfel, wenn ſie kalt ſind, nebſt dem angerührten Mehl, zu den gerührten Mandeln und Zucker; macht in einem tiefen Blech oder Kaſſerol ein Viertelpfund Schmalz heiß, füllt die Maſſe darein, ſtellt ſie auf Kohlen, ſetzt einen Deckel, mit Kohlen belegt, darauf, und läßt ſie langſam aufziehen.

534. Aufgezogenes von Kaſtanien.

Man röſtet oder ſiedet ein Pfund Kaſtanien, ſchält ſolche und ſtößt ſie in einem marmornen Mörſer, rührt ein halb Pfund geſtoßenen Zucker, die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone und

die bereits geſtoßenen Kaſtanien noch eine halbe Stunde lang, ſchlägt von ſechs Eierweiß einen dicken Schnee, rührt ihn leicht darunter, beſtreicht ſodann eine Schüſſel mit Butter, thut die Maſſe darauf und läßt ſie im Backofen oder auf Kohlfeuer langſam aufziehen.

535. Aufgezogenes von ſchwarzem Brod.

Sechs Loth geriebenes, gedörrtes und durch ein Haarſieb geſiebtes ſchwarzes Brod, wird mit einer tiefen Theetaſſe voll Wein angefeuchtet. Dann wird die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben und mit noch fünf Loth geſtoßenem Zucker, nebſt ſechs Eierdottern, eine halbe Stunde lang gerührt. Hierauf wird das eingefeuchtete Brod und ein Quint geſtoßener Zimmet dazu gerührt, die dazu gehörige Büchſe mit Butter beſtrichen, von den ſechs Eiern das Weiße zu dickem Schnee geſchlagen und vor dem Einfüllen der Maſſe leicht unter dieſelbe gerührt. Dann wird die mit der Maſſe gefüllte Büchſe in einem Hafen in kochendes Waſſer geſtellt oder gehängt, die Büchſe muß aber halb über das Waſſer herausragen. Wenn die Maſſe eine halbe Stunde lang geſotten hat, wird der Hafen gewendet, ſo daß ſie auch auf der andern Seite eine halbe Stunde kocht. Unterdeſſen wird eine Hieften oder Weinſoſe dazu bereitet. Das Aufgezogene kann zu Schnitten geſchnitten, oder, wenn der Form darnach beſchaffen iſt, ganz aufgetragen werden.

536. Aufgezogenes von Semmelmehl.

Dieſes wird auf die nämliche Art, wie das eben beſchriebene von ſchwarzem Brod, gemacht. Das Semmelmehl wird in Schmalz oder Butter gelb geröſtet und auch mit Wein angefeuchtet. Dann wird es, wie das von ſchwarzem Brod behandelt. Man kann es auch in einem Form im Backofen oder auf Kohlen aufziehen laſſen, wenn das Sieden zu viele Umſtände macht.

537. Auflauf von Borsdorfer Aepfeln.

Es werden acht bis neun große Borsdorfer geſchält, bis an das Kernhaus auf dem Reibeiſen gerieben, und ſo viel Aepfel es ſind, ſo viel Eierdottern werden auch an das Geriebene geſchlagen. Hierauf thut man einen Eßlöffel voll Kirſchengeiſt, die abgeriebene Schaale und den Saft von einer Citrone, vier Loth geſtoßenen Zucker, eben ſo viel gewaſchene Weinbeeren und ein Quint geſtoßenen Zimmet dazu, rührt dieß alles eine halbe Stunde lang, ſchlägt das Weiße von den Eiern zu einem Schnee, rührt ſolchen auch an die Maſſe, thut ſodann ein Stück Butter in ein Aufzugblech, füllt die Maſſe darein und läßt ſie langſam aufziehen.

538. Auflauf von Quitten.

Fünf oder ſechs Quitten werden in Waſſer weich geſotten, wenn ſie kalt ſind, geſchält, und ſodann das Mark auf dem Reibeiſen bis auf das Steinigte abgerieben. Zu zwölf Loth Mark nimmt

man acht Loth Zucker, ſchlägt das Weiße von acht Eiern zu Schnee, und rührt das Mark, nebſt dem geſiebten Zucker, gut in einer Schüſſel. Dann kommt der geſchlagene Schnee nach und nach auch dazu. Iſt die ganze Maſſe recht ſchaumig gerührt worden, ſo wird von einer Citrone die Schaale darein gerieben und auch der Saft davon in die Maſſe gedrückt; auch noch einmal alles unter einander gerührt und ſodann in das mit Butter beſtrichene, dazu beſtimmte Geſchirr eingefüllt. Nun wird der Auflauf entweder bei ſchwacher Hitze im Backofen, oder zwiſchen Kohlfeuer langſam aufgezogen.

539. Citronen=Auflauf.

Zu einer Schüſſel für ſechs Perſonen werden acht Loth von dem feinſten Zucker geſiebt, und dieſer mit acht Eierdottern eine halbe Stunde gerührt. Dann reibt man von drei Citronen das Gelbe ab und rührt dieſes auch dazu. Von ſechs Eiern wird hierauf das Weiße zu dickem Schnee geſchlagen und leicht darunter gerührt. Vor dem Einfüllen wird der Saft von den Citronen durchgeſeiht und darein gethan, die Maſſe in eine mit Butter beſtrichene Schüſſel gethan, ein Deckel, mit ſchwachen Kohlen belegt, darüber geſetzt, und langſam aufgezogen. In einer Viertelſtunde iſt der Auflauf fertig.

540. Auflauf von Vanille.

Für 18 Kreuzer geſtoßene oder geſchnittene Vanille ſiedet man mit anderthalb Schoppen guter Milch eine Viertelſtunde lang; reibt von drei Kreu=

zerwecken die Rinde ab, ſchneidet das Innere zu dünnen Schnitten, gießt die geſottene Milch durch ein Sieb darüber, daß die Schnitten durchaus weich werden, nimmt hierauf ein Viertelpfund Butter in ein Geſchirr, welches auf ein ſtarkes Kohlfeuer geſetzt werden darf, rührt den eingeweichten Weck darinnen ſo lang, bis er ſo dick und glatt wie ein Teig iſt; legt ihn hierauf in eine andere Schüſſel, daß er kalt wird, rührt ihn mit vier Eierdottern leicht, thut die Schaale von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone nebſt noch vier Loth Zucker dazu, ſchlägt das Weiße von vier Eiern zu Schnee und rührt ihn auch darein. Nun beſtreicht man eine porzellanene Schüſſel oder ein Blech mit Butter, füllt die Mäſſe ein und läßt ſie im Ofen oder auf Kohlen langſam aufziehen. Sobald der Auflauf fertig iſt, muß er aufgetragen werden.

541. Aufgelaufener Reis in Papier.

Ein Viertelpfund geklaubter und gewaſchener Reis wird mit ſiedendem Waſſer angebrühet und zugedeckt. Wenn das Waſſer lau iſt, wird es abgegoſſen, der Reis in Milch mit einem Stückchen ganzen Zimmet gekocht, bis er weich und dick geworden iſt. Dann läßt man ihn kalt werden, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt ſechs Eierdottern daran, ſtößt vier Loth abgezogene Mandeln fein, rührt dieſe mit vier Loth geſtoßenem Zucker, zwei Loth fein geſchnittenem Citronat, etwas geſtoßener Pomeranzenblüthe, nebſt dem Reis, zu der Butter recht ſchaumig, ſchlägt das Weiße von

drei Eiern zu einem Schnee, rührt ihn leicht darunter, beſtreicht eine runde Form mit Butter, legt drei Bögen weißes Papier darein, beſtreicht auch dieſes mit Butter, beſtreuet es mit geſiebtem Semmelmehl, füllt die Maſſe ein und bäckt ſie im Ofen gelb, ſtellt ſie dann mit ſammt dem Papier auf eine Schüſſel, ſchneidet das leere Papier oben weg, und gibt dieſe Speiſe warm auf die Tafel.

542. Auflauf von Krebſen.

Es wird von drei Kreuzerwecken die Rinde abgeſchnitten, das Innere aber in ſüße Milch eingeweicht und wieder feſt ausgedrückt. Unterdeſſen wird von 20 bis 25 Suppenkrebſen ein Viertelpfund Krebsbutter gemacht, wie ſchon öfters beſchrieben worden, die Krebsſchwänze aber werden zurück behalten. Nun rührt man die durch ein Tuch gepreßte Krebsbutter ab, rührt vier ganze Eier und vier Dottern daran, thut Salz und Muſcatenblüthe darein, rührt alles mit dem Weck gut durcheinander, beſtreicht einen tiefen Form mit Butter, füllt die Hälfte von der Maſſe darein, belegt es mit abgekochten und klein geſchnittenen Kälberprieſen, verwellten Morgeln und Krebsſchwänzen, füllt die andere Hälfte darauf, beſtreicht es mit Krebsbutter, ſtellt es in einen Backofen und läßt es ſchön gelb backen.

543. Auflauf von Rindsmark.

Man reibt von zwei weißen Kreuzerbroden die Rinde ab und weichet das Innere in Milch ein.

Dann rührt man ein viertel Pfund Rindsmark, das zuvor von allen Beinſplittern gereinigt wurde, bis es ſo weiß wie Schnee iſt; drückt das weiße Brod feſt aus und trocknet es mit ein klein wenig Butter in einer Pfanne wieder ab. Wenn es wieder kalt iſt, thut man es zu dem Marke, macht es recht durch einander, rührt nach und nach fünf Eierdottern daran, nebſt zwei Eßlöffeln voll geſtoßenen Zucker, zwei Loth klein geſchnittenen Citronat und etwas geſchnittene Citronenſchaale, ſchlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt es Löffelvollweiſe daran, beſtreicht ein Becken oder Form dünn mit Butter, gießt die Maſſe hinein und läßt ſie im Ofen backen.

544. Auflauf von kaltem Braten.

Es wird ungefähr ein halb Pfund übrig gebliebener Kalbsbraten mit vier gewäſſerten und ausgegräteten Sardellen und der Schaale von einer halben Citrone fein gehackt. Dann werden zwei Hand voll Semmelmehl im Schmalz gelb geröſtet, und dieſes mit vier ganzen Eiern und drei Dottern angerührt. Wem es beliebt, der kann auch einen Löffel voll Kapern darein thun, nebſt etwas geſtoßener Muſcatenblüthe. Nun wird Alles recht unter einander gerührt, daß die Maſſe wie ein dicker Brei wird. Iſt ſie noch zu ſtark, ſo wird ein Trinkglas voll ſüßer Rahm daran gegoſſen. Man beſtreicht hierauf eine Form mit Butter, beſtreuet denſelben mit Semmelmehl, füllt die Maſſe hinein und läßt ſie im Backofen backen. Wer das Süße

liebt, kann ein Paar Löffel voll Zucker, etwas Zimmet und eine Hand voll Weinbeeren darein thun, und dann bleiben Sardellen, Kapern und Salz weg. Man gibt auch eine Citronenſoſe dazu.

545. Auflauf von Fiſchen.

Es wird von einem Karpfen oder Weißfiſch das Fleiſch von den Gräten abgelößt und mit etwas Peterſilienkraut klein gewiegt oder gehackt, und dann das Gehackte in Butter gedämpft. Unterdeſſen ſchneidet man vier gewäſſerte Sardellen und einen Eßlöffel voll Kapern klein, thut beides zu dem Gedämpften, nebſt Salz, Muſcatenblüthe und Citronenſaft. Alsdann werden ſechs friſche Eier mit einer Viertelmaas ſaurem Rahm abgeſchlagen, und vier Eßlöffelvoll Semmelmehl darein gerührt. Hierauf beſtreicht man eine Form mit Butter, ſtreicht die Hälfte von dem Fiſch darauf, gießt die Hälfte von den Eiern dazu, dann wieder Fiſche; zuletzt werden die noch übrigen Eier und Rahm darein gegoſſen und im Backofen gebacken.

546. Auflauf von Erdbirnen (Kartoffeln).

Acht Erdbirnen mittlerer Größe werden geſotten, abgeſchält, und, wenn ſie kalt ſind, auf dem Reibeiſen gerieben; dann werden zwei Loth Butter, einer welſchen Nuß groß Schmalz zu Schaum gerührt und zwei Eier und zwei Eierdottern daran geſchlagen, auch eine Theetaſſe voll Rahm und eine Handvoll Semmelmehl dazu gethan. Will man den Auflauf ſüß machen, ſo wird ein ſtarker Eß-

löffel voll geſtoßener Zucker und etwas geſchnittene Citronenſchaale dazu genommen. Iſt dieſes nicht, ſo wird der Auflauf gehörig geſalzen; das Geſchirr mit Butter beſtrichen und mit Semmelmehl beſtreut, die Maſſe eingefüllt und im Backofen oder auf Kohlfeuer aufgezogen. Bäckt man ihn auf Kohlen, ſo müſſen die Kohlen oben ſtark, unten aber ſchwach ſeyn.

547. Auflauf von Erdbirnen mit Käße.

Man nimmt acht große Erdbirnen, und wenn ſie weich geſotten, abgeſchält und kalt ſind, reibt man ſie auf dem Reibeiſen. Alsdann wird ein Viertelpfund Butter leicht gerührt; dann ſchlägt man noch acht Eierdottern daran, und rührt einen großen Rührlöffel voll Mehl, ein wenig Salz und einen ſpitzigen Schoppen Rahm dazu. Hierauf werden vier Loth Parmeſan= oder Edamerkäß auf dem Reibeiſen gerieben und mit der ganzen Maſſe wohl unter einander gerührt. Das Weiße von den acht Eiern wird zu Schnee geſchlagen und vor dem Einfüllen leicht darzu gerührt. Das Geſchirr wird hierauf mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreuet, die Maſſe eingefüllt und im Backofen oder zwiſchen Kohlfeuer gebacken.

548. Auflauf von Kartoffeln.

Es werden für ſechs Perſonen ohngefähr acht Kartoffeln roh geſchält und nicht zu weich geſotten, und wenn ſie kalt ſind, auf dem Reibeiſen gerieben. Dann wird ein Viertelpfund Butter

mit ſechs Eierdottern abgerührt, die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben, und, nebſt zwei Eßlöffeln voll geſtoßenem Zucker, noch ein ſtarker Rührlöffel voll feines Mehl dazu genommen. Von den geriebenen Kartoffeln nimmt man nun ein halb Pfund, rührt die ganze Maſſe recht unter einander und gießt ein Trinkglas voll ſüßen Rahm dazu. Vor dem Einfüllen wird das Weiße von ſechs Eiern zu Schnee geſchlagen und darunter gerührt, der Form dick mit Butter beſtrichen und mit Semmelmehl beſtreut, die Maſſe eingefüllt und im Backofen oder auf Kohlen aufgezogen. Die Kohlen müſſen auf dem Aufzugdekkel ſtärker als unten ſeyn.

549. Kaiſer=Kuchen.

Von drei Kreuzerwecken wird die äußere Rinde abgerieben, und das Innere in Waſſer eingeweicht. Ein Viertelpfund Mandeln werden abgezogen und ohngefähr ſechs Loth davon geſtoßen. Dann rührt man ſechs Loth geſtoßenen Zucker mit acht Eierdottern ſtark ab, rührt die Mandeln eine Viertelſtunde lang mit, thut zwei Loth geſchnittenen Citronat, eben ſo viel Pomeranzenſchaalen und die Schaale von einer halben Citrone, auch fein geſchnitten, dazu, und fügt noch die feſt ausgedrückten Wecke, nebſt einer Hand voll gewaſchener Weinbeeren, bei. Nun ſchlägt man das Weiße von den Eiern zu Schnee, macht alles gut unter einander, läßt in einer eiſernen Pfanne Schmalz heiß werden, gießt die Maſſe darein und läßt den Ku=

chen auf der einen Seite gelb backen. Dann wird eine Schüſſel auf die Pfanne gedeckt, der Kuchen darauf geſtürzt, in der Pfanne wieder Schmalz heiß gemacht und der Kuchen auch auf der andern Seite gelb gebacken. Iſt er fertig, ſo beſteckt man ihn mit geſchnittenen Mandeln und macht eine Soſe dazu, wie beliebt. Kirſchen-Weichſel- oder Hieſtenſoſe iſt dazu tauglich.

550. Nudel-Kuchen.

Für ohngefähr ſechs Perſonen macht man von drei großen Eiern Nudeln, wie bei den Suppen angezeigt worden iſt; nur werden die Nudeln nicht ganz fein geſchnitten. Man ſiedet ſie in geſalzenem Waſſer, gießt das Waſſer ab, und kaltes dafür daran. Wenn das Waſſer abgelaufen iſt, werden geklepperte Eier an die Nudeln gegoſſen, Salz und eine Handvoll fein geſchnittener Schnittlauch dazu gethan, alles wohl unter einander gerührt und im Schmalz wie ein Eierkuchen gelb gebacken.

551. Weſtphäliſcher Nudel-Kuchen.

Die Nudeln werden eben ſo, wie gerade bei dem Nudelkuchen angezeigt worden, gemacht und behandelt, nur bleibt der Schnittlauch weg. Dagegen wird Schinken fein gehackt und vier Loth holländiſcher, oder, noch beſſer, Parmeſankäß auf dem Reibeiſen gerieben. Dann wird in einem tiefen Kaſſerol oder in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, zuerſt eine Lage Nudeln, dann eine Lage

Schinken gemacht; alsdann kommen wieder Nudeln, dann Käße. Hierauf folgen wieder Nudeln und nun wieder Schinken. Die folgende Lage beſteht wieder zuerſt aus Nudeln, dann aus Käße und ganz zuletzt müſſen Nudeln kommen. Nun wird der Kuchen auf beiden Seiten gelb gebacken und warm zu Tiſch gegeben. Dieſer Nudelkuchen iſt eine gute pikante Mehlſpeiſe.

552. Leber = Kuchen.

Man nimmt ein halb Pfund Kalbslungen und ein und ein halb Pfund Kalbsleber, häutet dieſe ab und hackt beides mit einem Viertelpfund friſchem Rindernierenfett oder friſchem Speck und einer Zwiebel fein, thut hinlänglich Salz, etwas geriebene Muſcatennuß, fein geſchnittene Citronenſchaale und zwei Handvoll Semmelmehl darein, rührt es mit ſechs Eiern und einem Trinkglas voll ſüßen Rahm an, und macht es recht unter einander. Nun beſtreicht man eine Bratpfanne oder ein ſonſt beliebiges Geſchirr mit Butter, belegt es mit aus warmem Waſſer gewaſchenen Kalbsnetzen, gießt das Angerührte darein, ſchlägt das Netz darüber zuſammen, ſpreizet es mit ſpitzigen Hölzchen, ſtreuet noch ein wenig Salz auf das Netz, ſchneidet ein wenig Butter darauf und läßt den Kuchen eine Stunde lang im Back = oder Bratofen backen.

553. Leberkuchen auf eine andere Art.

Man nimmt eine ganze Kalbsleber, häutet und wäſcht ſie, und ſetzt ſie mit ſiedendem Waſſer zum Feuer, läßt ſie eine gute Viertelſtunde kochen, nimmt ſie aus dem Waſſer und läßt ſie ablaufen. Wenn die Leber kalt iſt, wird ſie auf dem Reibeiſen gerieben. Liebt man das Süße, ſo wird eine Hand voll geſtoßener Zucker und eine halbe Hand voll geſtoßene Mandeln genommen. Beliebt dieſes nicht, ſo wird eine Zwiebel auf dem Reibeiſen zu der Leber gerieben. Auf jeden Fall wird etwas Citronenſchaale darein geſchnitten und vier Loth zergangene Butter, oder ſo viel Rindermark darunter gerührt, und zwei Handvoll Semmelmehl, nebſt ſechs Eiern und einem Trinkglas voll ſüßen Rahm, dazu gethan. Hierauf wird alles wohl durch einander gerührt und mit dem Uebrigen gerade ſo verfahren, wie erſt bei dem vorhergehenden Leberkuchen gezeigt worden iſt.

554. Reiskuchen.

Wenn ein halbes Pfund Reis geklaubt und rein gewaſchen iſt, ſo wird er in einer Schüſſel mit ſiedendem Waſſer angebrühet. Wenn das Waſſer lau wird, ſo wird es abgegoſſen und der Reis in drei Schoppen ſiedender Milch dick gekocht. Iſt der Reis kalt, ſo rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, rührt nach und nach ſieben Eierdottern an die Butter, wozu noch einige Loth geſtoßener Zucker und ein Quint geſtoßener

Zimmet kommen. Unterdeſſen wird eine Handvoll Weinbeeren in einem kleinen Geſchirr in Waſſer gekocht, und wenn dieſe aufgelaufen ſind, werden ſie in einen Durchſchlag gethan, damit ſie ablaufen; dann, nebſt der klein geſchnittenen Schaale von einer halben Citrone und dem Reis, zu der Butter gerührt, das Weiße von den ſieben Eiern zu Schnee geſchlagen und vor dem Einfüllen leicht darunter gerührt. Nun beſtreicht man ein Potageblech mit Butter, füllt die Maſſe ein und bäckt ſie im Ofen gelb. Eine Weinſoſe wird beſonders dazu aufgeſtellt.

555. Sagokuchen.

Ein Viertelpfund weißen Sago ſchleimt man aus ſechs bis acht heißen Waſſern, daß das meiſte Schleimigte davon kommt; legt die hellen Kerne mit dem Schaumlöffel in eine halbe Maas ſiedende Milch; läßt den Sago ganz dick einkochen und richtet ihn alsdann auf eine Schüſſel an, damit er kalt werde. Hierauf rührt man acht Loth Butter leicht, ſchlägt acht Eierdottern daran, und thut ſo viel Zucker, Zimmet und Citronenſchaalen dazu, wie bei dem Reiskuchen. Nun kommt der erkaltete Sago darein und das Weiße von vier Eiern wird zu Schnee geſchlagen, ſolches unter die Maſſe gerührt, dieſe nun in eine porzellanene Schüſſel gefüllt und ſo gelb gebacken. Dieſer Kuchen kann, mit einer Mandel- oder Rahmſoſe, auch ohne Soſe gegeben werden.

556. Gefülltes Milchbrod.

Man nimmt, ſo viele Perſonen es ſind, ſo viele runde Kreuzer-Milchbrode (Laiblein), reibt die äußere Rinde ein wenig ab, ſchneidet oben den Deckel ab, höhlet die Broſamen heraus, weichet ſie in Milch und drückt ſie feſt aus. Dann wird eine kleine Handvoll abgezogene Mandeln fein geſtoßen; Zucker, klein geſchnittener Citronat, Citronenſchaalen, zwei bis drei Eier und kleine Weinbeeren darunter gerührt, und die Brode damit eingefüllt. Alsdann wird der Deckel über das Kreuz darauf gebunden, die gefüllten Brode in verkleppерten Eiern und ſüßer Milch eine Stunde lang eingeweicht und aus heißem Schmalze langſam herausgebacken. Zuletzt aber wird noch eine ſüße Soſe nach Belieben daran gemacht.

557. Mandelſchnitten.

Es werden vier Loth abgezogene Mandeln klein geſtoßen und drei Eßlöffel voll Semmelmehl mit ein wenig Schmalz gelb geröſtet, dieſes wird mit ein wenig Wein angefeuchtet, und, nebſt den Mandeln, werden zwei Eßlöffelvoll geſtoßener Zucker, etwas geſtoßener Zimmet und geſchnittene Citronenſchaale in einer Schüſſel mit zwei Eiern angerühret und wohl untereinander gemacht. Alsdann wird ein Kreuzerweck zu Schnitten geſchnitten, in geſchlagenem Eierweiß umgekehrt, die Mandelfülle auf die eine Seite der Weckſchnitten Fingersdick aufgeſtrichen und im Schmalz langſam ge-

backen. Dann wird eine Weichſel=Hieften= oder Weinſoſe dazu gemacht, und dieſe kochend über die Mandelſchnitten gegoſſen, welche man nachher auf der Schüſſel über dem Kohlfeuer anziehen läßt.

558. Reiswürſte.

Wenn ein Viertelpfund Reis geklaubt und gewaſchen iſt, wird er in einer Schüſſel mit ſiedendem Waſſer angebrühet. Sobald das Waſſer lau wird, wird es abgegoſſen und der Reis mit ſiedender Milch dick gekocht; der Reis darf aber nicht ſo weich als zu einem Reisbrei gekocht werden. Wenn er beinahe fertig iſt, wird ein Stückchen Butter, eines Hühnereies groß, mitgekocht, der Reis ein wenig geſalzen und zwei zerklepperte Eier dazu gerührt. Mit dieſem läßt man den Reis noch ein wenig über dem Feuer anziehen, und gießt ihn dann auf eine Schüſſel, daß er kalt wird. Hierauf ſtreuet man ein wenig Mehl auf ein Bret, formirt Würſte nach beliebiger Größe und bäckt ſie in Schmalz ſchön gelb. Wem es beliebt, der kann auch einen Eßlöffel voll Zucker und geſchnittene Citronenſchaale dazu thun und an den Reis rühren, wenn er vom Feuer geſtellt wird. Alsdann wird auch eine beliebige ſüße Soſe dazu gemacht und die Würſte darinnen aufgeſotten.

559. Winterſchnecken.

Hiezu wird ein Teig, wie zu den Eierflädlein No. 53., gemacht, und dieſe in einer Omelettenpfanne, wie zu einer Suppe, gebacken. Dann

wird jedes Flädlein aufgerollt und einmal geſchlungen, als wenn man es knüpfen wollte. Nun werden, nachdem es viele Omeletten ſind, Eierdottern verkleppert, die Schnecken darinnen umgekehrt, aus dem Schmalz ſchön gelb gebacken und in einer Soſe aufgekocht.

560. Goldene Schnitten.

Iſt von länglich geformten Milchbroden die äußere Rinde abgerieben, ſo werden ſie der Länge nach von einander geſchnitten, und aus jedem Theile wieder drei Schnitten gemacht. Dann werden, nachdem man viel oder wenig Schnitten backen will, Eier verkleppert. Zu einem Kreuzerbrod nimmt man zwei Eier und eine Theetaſſevoll Milch oder Rahm, quirlt dieſes, legt die Schnitten in eine Schüſſel und läßt ſie darinnen weichen. Sind ſie auf der einen Seite weich, ſo werden ſie umgewendet. Dann legt man ſie mit einem Fiſchſchäufelein ins heiße Schmalz und bäckt ſie auf beiden Seiten gelb. Zur Soſe werden zwei Theile Wein und ein Theil Waſſer genommen, eine Handvoll gewaſchene Roſinen und Weinbeeren darinnen gekocht, Zimmet, Zucker und fein geſchnittene Citronenſchaale darein gethan und die Schnitten darinnen aufgeſotten. Bei dem Anrichten werden die Roſinen und Weinbeeren über die Schnitten angerichtet.

561. Gebackene Nierenſchnitten.

Eine übrig gelaſſene Kalbsniere, ſammt dem Fett, wird mit etwas Peterſilienkraut und ein Paar Schalottenzwiebeln fein gehackt, dann wird um einen Kreuzer Milchbrod dazu gerieben, in einer Schüſſel mit vier Eiern angerührt und hinlängliches Salz, nebſt geſtoßener Muſcatenblüthe, darein gethan. Sollte die Maſſe zu dick ſeyn, ſo wird ein wenig ſüßer Rahm daran gegoſſen, ein Weck zu runden dünnen Schnitten geſchnitten und dieſe auf der einen Seite Fingersdick mit der Fülle beſtrichen. Wenn ſie alle aufgeſtrichen ſind, werden ſie in Schmalz gebacken. Alle dergleichen aufgeſtrichene Schnitten müßen zuerſt auf der beſtrichenen Seite ins Schmalz gelegt werden. Sie können zu jedem feinen Gemüße als Auflage oder in einer Butterſoſe als Beieſſen gegeben werden.

562. Ein Krebseuter.

Zu einem Krebseuter für ſechs Perſonen nimmt man 30 bis 40 Suppenkrebſe, zieht das Bittere lebendig davon heraus, wirft ſie nach dieſem ſogleich in einen Mörſer und ſtößt ſie fein. Die Hälfte von dieſen geſtoßenen Krebſen thut man in ein Kaſſerol oder Fußhafen, gießt eine halbe Maas ſiedende ſüße Milch darüber, läßt ſie aufkochen, zwingt ſie durch ein Tuch oder Haarſieb, verkleppert acht Eier in einem Hafen, und ſchüttet die durchgepreßte Milch daran. Wenn das Euter ſüß werden ſoll, wird eine Hand voll geſtoßener Zucker

darein gethan, oder man ſalzt es und thut geſtoßene Muſcatenblüthe darein. Alsdann ſetzt man die angerührte Milch in einem andern Kaſſerol oder Fußhafen auf Kohlen und läßt ſie unter langſamem Rühren zu einem Käſe zuſammen gerinnen, der Käß darf aber ja nicht hart werden. Die Maſſe erfordert eine blecherne Form, die wie ein Herz oder Roſe oder Spitzweck geformt iſt und viele Löcher hat, damit das Waſſer recht davon ablaufen kann. Man kann in deren Ermangelung aber auch eine Serviette nehmen. In das eine oder andere gießt man nun den Käß, läßt ihn ganz ablaufen, röſtet mit einem Stückchen Butter die andere Hälfte von den Krebſen, und ſchüttet einen Schoppen ſüßen Rahm daran. Wenn es gekocht iſt, wird es wieder durchgepreßt und die Milch mit vier Eierdottern abgezogen. Das Euter mag nun ſüß oder mit Salz und Muſcatenblüthe gemacht ſeyn, ſo wird es auf eine Schüſſel geſtürzt und die Soſe darüber angerichtet. Wenn es ſüß iſt, kann es mit Piſtacien und klein gewürfelter Citronenſchaale belegt werden; iſt es aber geſalzen, ſo wird es mit Peterſilienkraut beſteckt und mit Schnittlauch beſtreut.

563. Lungenmus.

Eine Kalbslunge wird mit ein wenig geſalzenem Waſſer verwellt, zu Stückchen geſchnitten, mit ein Paar Schalottenzwiebeln und einem Stückchen Citronenſchaale klein gewiegt oder gehackt. Dann wird in einem Stückchen Butter ein Rührlöffel voll Semmelmehl und eben ſo viel ſchönes

Mehl in Butter geröſtet. Wenn der Butter ſchäumet, wird das Gehackte zu dem Mehl gethan und mit gedämpft. Dann wird es mit guter Fleiſchbrühe und einem Glaſe Wein angerührt und gekocht, fein geſchnittene Citronenſchaale und auch etwas Citronenſaft und geſtoßene Muſcatenblüthe darein gethan, nebſt ein wenig Salz. Wenn es zuſammen aufgekocht hat, werden einige Eierdottern daran gerührt; dann darf aber das Mus nicht mehr kochen, ſondern wird ſogleich angerichtet.

564. Zinnmus.

Man verkleppert vier Eier mit einem Schoppen ſüßen Rahm oder guter Milch, thut nach Belieben Zucker und kleine Weinbeeren dazu, beſtreicht eine Schüſſel mit Butter, gießt das Angerührte darein, ſtreuet ein wenig geſtoßenen Zimmet darauf und läßt es im Backofen oder zwiſchen unten und oben gelegten Kohlen backen.

565. Weichſelmus.

Die Weichſeln werden ausgekernet und mit einem Stückchen Butter in einem Kaſſerol oder Fußhafen auf Kohlen geſtellt und gedämpft. Dann gießt man ein Trinkglas voll Wein und eben ſo viel Waſſer daran und läßt die Weichſeln recht weich kochen. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden die Weichſeln durch ein Haarſieb oder einen engen Seiher getrieben. Zu den durchgetriebenen Weichſeln nimmt man, wenn es eine halbe Maas Weichſeln ſind, ein Kreuzermilchbrod, ſchneidet die Rinde ab; reibt

das Innere und rührt es zu dem Durchgetriebenen, thut geſtoßenen Zimmet, fein geſchnittene Citronenſchaale, und ſo viel Zucker dazu, bis das Mus ſüß genug iſt. Wenn es mit dem Semmelmehl noch eine halbe Viertelſtunde gekocht hat, ſo iſt das Mus fertig.

566. Citronenmus mit Milch.

Man reibt die Schaale von einer großen Citrone auf Zucker ab, und rührt das Abgeriebene mit einem Löffel voll feines Mehl und ſechs Eierdottern an. Dann wird es vollends mit einer halben Maas ſüßer Milch angerührt und unter beſtändigem Umrühren über dem Feuer gekocht, bis es ſo dick als ein Brei iſt. Nun wird dieſer Brei vom Feuer geſtellt und der Saft von einer Citrone darein gedrückt. Sollte der Brei nicht ſüß genug ſeyn, ſo wird mit Zucker nachgeholfen. Der Brei wird mit dem Safte ſtark gerührt, auf eine porzellanene Schüſſel angerichtet und auf heißes Waſſer geſtellt. Wenn er eine Haut hat, wird er mit Zucker beſtreuet und mit einer glühenden Schaufel gebrennt, bis er oben gelb iſt.

567. Citronenmus mit Wein.

Man reibt die Schaale von einer Citrone auf Zucker ab. Dieſes Abgeriebene, ſammt dem Safte von der Citrone, thut man in einen Schoppen Wein, nebſt noch einem Stück Zucker, verkleppert acht Eierdottern ſtark, gießt den Wein nach und nach, nebſt ein wenig Waſſer, dazu,

und läßt es in einer meſſingenen Pfanne, unter ſtetem Umrühren, eine kleine Viertelſtunde lang kochen. Dann wird er angerichtet. Man kann ihn auch, wie den vorhergehenden, mit einer glühenden Schaufel brennen.

568. Mus von Quitten.

Man ſiedet acht Stück Aepfel=Quitten weich, ſchält die Haut ab, ſchabt ſie mit einem Meſſer oder auf einem Reibeiſen bis auf das Steinigte ab, nimmt zu 16 Loth Mark acht Loth Zucker, rührt es mit einem Glas Wein und von der Brühe, worinnen die Quitten geſotten worden, zu einem Mus an, läßt es in einem Fußhafen kochen, röſtet zwei Eßlöffelvoll Semmelmehl in Butter gelb, thut es, nebſt fein geſchnittener Citronenſchaale, zu dem Mus und läßt es mit aufkochen; dann iſt das Mus fertig.

569. Weinmus.

Man röſtet in einer meſſingenen Pfanne ſo viel Semmelmehl in Butter, als man zu brauchen gedenket, gelb, rührt dieſes mit zwei Theilen Wein und einem Theil Waſſer an, thut ein Stück Zucker, geſtoßenen Zimmet und am Zucker abgeriebene Citronenſchaale darein, läßt es eine Viertelſtunde lang kochen und richtet es an. Das Semmelmehl wird nur mit wenig Butter oder Schmalz recht trocken geröſtet.

570. Biermus.

Hierzu röſtet man geriebenes ſchwarzes Brod in Butter oder in Schmalz, doch ziemlich trocken, und rührt es fleißig, damit es nicht anbrennt. Wenn das Brod rauſcht, wird es mit gutem weißen Bier und einem Trinkglas voll Wein angerührt, eine Hand voll gewaſchene Weinbeeren, Zucker und Zimmet nach Belieben darein gethan, auch etwas geſchnittene Citronenſchaale. Wenn es zuſammen eine Viertelſtunde unter ſtetem Umrühren gekocht hat, wird das Mus angerichtet.

571. Aepfelmus auf allgemeine Art.

Man ſchälet die Aepfel, ſchneidet ſie zu Schnitzen oder Plätzen, ſetzt ſie in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter und ein klein wenig Waſſer auf Kohlen, und läßt ſie dämpfen. Wenn ſie weich ſind, werden ſie verrührt. Dann rührt man, nachdem es viel oder wenig Mus iſt, ein oder zwei Rührlöffel voll feines Mehl mit Milch glatt an, gießt es an das Mus, rühret es gut unter einander und läßt es eine halbe Stunde zuſammen kochen. Sollten die Aepfel zu ſauer ſeyn, ſo wird mit Zucker nachgeholfen.

572. Aepfelmus auf beſſere Art.

Man ſchält und ſchneidet die Aepfel, wie eben gezeigt worden, ſtellt ſie auch mit einem Stückchen Butter und einem Glas Wein in einem Fußhafen, auf Kohlen und läßt ſie dämpfen, bis ſie weich

ſind. Alsdann werden zwei Eßlöffel voll Semmelmehl mit ein wenig Butter gelb geröſtet und nebſt einer Handvoll gewaſchenen Weinbeeren, geſtoßenem Zimmet und etwas Zucker zu dem Mus gethan. Man läßt es eine halbe Stunde zuſammen kochen und richtet das Mus an.

573. Zwetſchgenmus.

Wenn die Zwetſchgen ausgeſteint und gewaſchen ſind, werden ſie in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter auf Kohlen geſtellt und gedämpft. Wenn ſie hinlänglich gedämpft haben, werden, wenn es ohngefähr hundert Zwetſchgen ſind, zwei Hände voll geriebenes ſchwarzes Brod in Schmalz geröſtet; dann läßt man es noch eine halbe Stunde kochen, rührt das Mus recht glatt und richtet es an.

574. Mus von Schwarz= oder Heidelbeeren.

Von den Schwarz= oder Heidelbeeren werden die grünen Blättchen ausgeſucht, dann die Beeren gewaſchen und in einen Seiher gethan, daß das Waſſer abläuft. Nun ſtellt man ſie in einem Fußhafen mit einem Stückchen Butter auf Kohlen und läßt ſie dämpfen. Wenn die Beeren gut eingekocht ſind, röſtet man, nach Verhältniß der Beeren, geriebenes ſchwarzes Brod in Schmalz, thut es, nebſt einem Stückchen Zucker und geſtoßenem Zimmet, zu dem Mus und läßt es noch eine Stunde kochen, dann iſt es fertig.

575. Reismus mit Krebſen.

Für vier Perſonen nimmt man zwölf Loth geklaubten Reis, wäſcht ihn rein, brühet ihn mit ſiedendem Waſſer an, und kocht ihn mit guter Milch dick. Unterdeſſen werden 15 Krebſe geſotten, die Schwänze ausgebrochen, das übrige geſtoßen und mit einem Stück Butter geröſtet. Dann wird die Krebsbutter abgepreßt, die Schaalen mit einer halben Maas ſiedender Milch zum Feuer geſtellt und eine Viertelſtunde lang gekocht. Hierauf wird die Milch abgepreßt, mit der Hälfte von der Krebsbutter an den Reisbrei gerührt und derſelbe vollends ausgekocht. Bei dem Anrichten wird das Mus mit ein wenig Salz verbeſſert und der Rand der Schüſſel mit Krebsſchwänzen belegt. Die übrige Krebsbutter wird auf das Mus gegoſſen, dann werden mit einem Löffel Vertiefungen eingedrückt und Muſcatennuß darauf gerieben, ſo iſt das Mus fertig.

Soſen zu gebratenen und geſottenen Fleiſch- und andern Speiſen.

---

576. Bouillon zuzubereiten.

Man nimmt zwei Pfund Rindfleiſch, eben ſo viel Kalbsknochen und eine alte Henne, thut es zuſammen in einen dreimäßigen Hafen und ſetzt es mit kaltem Waſſer und etwas Salz zum Feuer. Sobald es zu kochen anfängt, nimmt man den Schaum fleißig ab, thut zwei geſchabte und geſchnittene Selleriewurzeln, eben ſo viel gelbe Rüben, Lauch, Peterſilienwurzeln, zwei Lorbeerblätter, nebſt einer mit vier Gewürznägelein beſteckten Zwiebel dazu, und läßt es bei gelindem Feuer kochen, bis das Fleiſch weich iſt. Alsdann nimmt man dieſes heraus, gießt die Brühe durch ein Haarſieb, ſchöpft das Fette davon ab und ſtellt es an einen kühlen Ort. Dieſe Bouillon wird zu allen weißen Soſen gebraucht.

577. Coulis zu verfertigen.

Coulis iſt eine durchgetriebene ſchaumigte Kraftbrühe, welche man zu Suppen und Soſen

braucht und in großen Küchen unentbehrlich iſt. In Ermangelung der Coulis hilft man ſich mit weiß- oder braungeröſtetem Mehl, nachdem die Sache iſt, und rühret es mit Bouillon ab. Zu einer weißen Coulis nimmt man eine zum Kochen hergerichtete alte Henne und eine alte Taube, nebſt zwei Pfund Kalbsknochen, zerhauet alles klein und ſetzt es in einem Fußhafen mit einem Stück Butter auf Kohlen. Wenn ſich Farbe anſetzen will, wird das Fleiſchwerk herausgenommen und ein ſtarker Rührlöffel voll Mehl in das Fett geſtreuet. Wenn nun das Mehl angezogen hat, denn gelb darf es nicht werden, ſo wird es mit Fleiſchbrühe oder Waſſer angefüllt, das Fleiſch oder Geflügel wird darein gelegt; nebſt einer ganzen, mit vier Gewürznägelein beſteckten Zwiebel, zwei Lorbeerblättern, zwei geſchabten Selleriewurzeln, eben ſo viel gelben Rüben, etlichen Peterſilienwurzeln und Lauch. Alles dieſes muß man klein zerſchneiden, und ſo lange mit einander kochen laſſen, bis das Fleiſch zerfällt. Dann gießt man es durch ein Haarſieb und nimmt das Fett davon ab. Von dieſer Coulis gebraucht man zu allen weißen Soſen.

578. Braune Coulis.

Hiezu nimmt man zwei Pfund Rindfleiſch vom Schlegel, in dünne Platten geſchnitten, und dieſe mit einem Stück Butter, nebſt einem halben Pfund in Würfel geſchnittenem Schinkenfleiſch, einer zum Kochen hergerichteten und zerhauten alten Henne, einer alten Taube und einigen Kalbskno-

chen, werden zuſammen ſo lange gebraten, bis es braun wird. Man hat ſich aber wohl vorzuſehen, daß es nicht anbrenne, ſonſt wird es bitter und zu den Soſen unbrauchbar. Hat es nun ſeine gehörige braune Farbe, ſo wird das Fleiſch herausgenommen und in dem zurückgebliebenen Fett ein ſtarker Rührlöffel voll Mehl braun geröſtet. Dann gießt man gute Fleiſchbrühe oder auch Waſſer daran, legt das Fleiſchwerk wieder darein, nebſt einer Handvoll klein gehackter Schalottenzwiebeln und allem Wurzelwerk, wie bei der, Nro. 577 beſchriebenen, weißen Coulis, und läßt es ſo lange kochen, bis das Fleiſch ganz verkocht und alle Kraft herausgezogen iſt. Hierauf wird es durch ein Haarſieb getrieben, das Fett abgenommen und die Coulis zum Gebrauch aufbewahret. Von dieſer Coulis können alle braune Soſen verfertigt werden. Will man nun in der Geſchwindigkeit eine Soſe an Geflügel oder übrig gebliebenen Braten verfertigen, ſo nimmt man ein wenig von dieſer Coulis, gießt etwas Fleiſchbrühe oder Waſſer daran, gibt ihm die gehörige Säure von Eſſig und Citronenſaft, und läßt es ein wenig aufkochen.

579. Coulis (Kullich) von Krebſen.

Man ſchneidet ein halb Pfund dürren Schinken ſo klein als möglich mit einer kleinen Zwiebel und Wurzelwerk, läßt es auf Kohlen in einem Kaſſerol mit Krebsbutter dämpfen, thut eine ganze Muſcatenblume dazu, beſtreut es mit einem Löffel voll Mehl, und wenn dieſes angezogen

hat, wird gute Bouillon darein gegoſſen. Man läßt es gut einkochen und ſeihet es durch ein Haarſieb. Von dieſer Coulis nimmt man zu Krebsſoſen und auch zu Fiſchen.

580. Jus (Schüh) zu machen.

Jus (Schüh) iſt eine, von verſchiedenem Fleiſch, Würzelwerk und ausgepreßtem Saft von gebratenem Fleiſch und Geflügel zubereitete Brühe. Man bratet einen Kapaun, Kalbs- oder Hammelbraten am Spieß, auch Federwildpret, preßt den Saft davon aus und bedient ſich deſſelben zu Potagen und Ragouts.

581. Jus (Schüh) von Fleiſch und Wurzelwerk zu braunen Suppen und allen braunen Uebergüßen.

Zu einem guten Schüh wird gutes Rindfleiſch und Kalbfleiſch vom Schlegel oder Bug erfordert. Man nimmt zwei oder drei Pfund Rindfleiſch nachdem man viel zu machen gedenkt, auch Hammelfleiſch und Schinken. Das Fleiſch wird in dünne Platten geſchnitten, der Boden eines Kaſſerols mit kalter Butter beſtrichen, und zuerſt das Rindfleiſch, dann das übrige Fleiſch und Schinken darauf gelegt. Nun gießt man einige Schöpflöffel voll gute Bouillon dazu und läßt es auf gelindem Feuer anziehen, bis es unten auf dem Boden braun angeſetzt hat. Nachher gießt man etliche Eßlöffel voll kaltes Waſſer dazu und ſtellt es eine halbe Viertelſtunde lang vom Feuer, da-

mit es ſich recht auflößt. Nun ſchüttet man ſo viel ſiedende Fleiſchbrühe daran, als man braucht; thut von allen Arten Wurzeln, geſchnittene Zwiebeln, recht braun geröſtete Rinden vom weißen Brod und etliche ganze Pfefferkörner darein und läßt es mit einander kochen, bis das Fleiſch zerfällt. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarſieb und ſchöpft das Fett rein ab, ſo iſt das Schüh (Jus) fertig. Je langſamer es kocht, je klärer und beſſer wird es.

582. Chalotten-Jus.

Man ſchneidet eine kleine Handvoll Chalotten ganz klein, ſtellet Butter in einem Kaſſerol auf Kohlen und läßt beides darinnen ſo lange dämpfen, bis ſich der rothe Saft zeigt. Dann gießt man etwas Jus mit Eßig und Citronenſaft daran, läßt es kochen und ſeihet es durch. Man beträuft Hammelbraten und wilde Enten damit.

583. Glacée zum Glaciren verſchiedener Fleiſchſpeiſen.

Man hat einige Fleiſchſpeiſen, welche man, um ihnen ein ſchönes Anſehen zu geben, glaciren muß. Zu dem Ende nimmt man halb Bouillon und halb Jus, und ſetzt damit zwei ganz zerhauene Kälberfüße in einem Kaſſerol auf ſtarkes Kohlfeuer. Wenn es bis auf die Hälfte eingekocht iſt, werden die Kälberfüße herausgenommen und die klare Brühe ſo lange gekocht, bis ſie wie ein Syrup iſt. Noch beſſer wird das Glacee, wenn man

ein Loth Hauſenblaſe in Wein auflößt, und ſie dann zu dieſem Syrup kochen läßt. Hievon wird nun mit einem Pinſel auf jedes gebratene Fleiſch, das glacirt werden ſoll, geſtrichen; es erhält dadurch ein ſehr ſchönes Anſehen. Man macht davon auf alle Sorten Fricandeaus, Fleiſchvögel, junge Haaſen, auch gewöhnliche Kalbsbraten, Gebrauch.

584. Zucker zu brennen, womit man alle Soſen färben kann.

Man thut ein Paar Löffel voll (ohngefähr drei Loth) geſtoßenen Zucker in ein eiſernes Pfännlein, und rührt ihn auf Kohlen immer um, bis er anfängt zu ſchäumen und braun zu werden. Alsdann wird ein halbes Trinkglas ſiedendes Waſſer daran gegoſſen, daß ſich der Zucker auflößt. Hierauf wird der Zucker etwas geſotten, dann kann man ihn etliche Tage aufbehalten, die Soſen damit zu färben. Es wird davon ſo viel an die Soſe gethan, bis ſie Farbe genug hat.

585. Gewöhnliche Butterſoſe.

Man legt ein gutes Stück Butter in ein Kaſſerol oder Fußhafen, läßt zwei Rührlöffel voll Mehl darin anziehen, rührt es dann mit ſo viel Fleiſchbrühe an, als man zur Soſe nöthig hat, und thut Muſcatenblüthe und Ingwer darein. Wenn die Soſe eine halbe Stunde gekocht hat, wird ſie über das beſtimmte Gericht angerichtet.

586. Soſe a la Reine (a la Räñ).

Man nimmt das Fleiſch aus der Bruſt eines gekochten Huhns, das Gelbe von drei hart geſottenen Eiern, vier Loth ſüße und ſechs Stück bittere abgezogene Mandeln, ſtößt dieſes alles zuſammen im Mörſer fein, röſtet hierauf in einem Stückchen Butter einen kleinen Rührlöffel voll Mehl weißgelb, thut das Geſtoßene dazu, gießt einen ſtarken Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe daran, läßt es ein wenig durchkochen, treibt es durch ein Haarſieb und ſtellt es auf heiße Aſche bis zum Gebrauch. Kochen darf ſie nicht mehr, ſonſt wird die Soſe grau. Dieſe Soſe wird zu gebratenen Kapaunen und Hühnern gegeben.

587. Franzöſiſche Soſe.

Einen Rührlöffel voll Mehl knetet man mit einem Stück friſcher Butter in einem Kaſſerol oder in einer kleinen meſſingenen Pfanne zuſammen, rührt beides mit einem kleinen Schöpflöffel voll ſiedendem Waſſer über dem Feuer zu einer dicklichten Soſe an, läßt ſie kalt werden, rührt dann einen Eßlöffel voll Provenceröl, zwei Eßlöffel voll Senf, eben ſo viel Weineſſig und etwas fein gehacktes Peterſilienkraut darein, zerdrückt dann das Gelbe von drei hart geſottenen Eiern mit einem Eßlöffel, rührt es mit der Soſe ein wenig an und hierauf alles wohl unter einander, ſetzt es auf Kohlen, läßt es aber ja nicht kochen. Dieſe Soſe wird

zu blau geſottenen Forellen und Hechten, auch zu andern Fiſchen gegeben.

588. Engliſche Soſe.

Man knetet vier Loth friſche Butter mit einem kleinen Rührlöffel voll Mehl unter einander, nimmt vier ausgewaſchene und ausgegrätete Sardellen, ſchneidet ſie klein und thut ſie auch zu dem Mehl, rührt es mit Fleiſchbrühe über dem Feuer zuſammen an, treibt es, wenn es ein wenig gekocht hat, durch ein Haarſieb, und ſetzt es auf Kohlen, nimmt hierauf von zwei hartgeſottenen Eiern das Gelbe, zerdrückt es mit einem Löffel, thut auch ein wenig fein gewiegtes Peterſilienkraut und zwei Loth fein geſchnittene Kapern dazu in die Soſe, und läßt es zuſammen aufkochen. Dieſe Soſe kann zu allem Fleiſch und Geflügel aufgeſtellt werden.

589. Kapernſoſe.

Man rührt einen kleinen Rührlöffel voll feines Mehl mit drei oder vier Eierdottern und einem guten Stück friſcher Butter ab, rührt zwei Theile Wein und einen Theil Fleiſch- oder Fiſchbrühe dazu, doch ſo, daß die Soſe dicklicht bleibt, thut geſchnittene Citronenſchaale, geſtoßene Muſcatenblüthe, einen Eßlöffelvoll fein geſchnittene und einen Eßlöffelvoll ganze Kapern darein, läßt es bei beſtändigem Umrühren auf dem Feuer kochen und gibt die Soſe zu Fiſchen, auch zu Braten.

590. Soſe von Trüffeln zu übrig gebliebenem Geflügel.

Zwei Loth Trüffeln kocht man mit einem halben Schoppen Wein, und röſtet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter gelb; dann werden ein Paar feingeſchnittene Schalottenzwiebeln und ein Stückchen Speck fein geſchnitten und mit dem Mehl gedämpft. Hierauf thut man die geſottenen Trüffeln ſammt dem Wein und einem Schöpflöffel voll guter Fleiſchbrühe an das Mehl, fügt etliche Citronenſcheiben, ein wenig geſtoßene Muſcatenblüthe, ein Paar geſtoßene Gewürznägelein und ein wenig Pfeffer bei, und iſt etwas von der Soſe vom Geflügel noch übrig, ſo wird ſolches auch dazu genommen, das übrig gebliebene Fleiſch aber läßt man mit der Soſe aufkochen.

591. Soſe von Morgeln.

Eine große Hand voll von Sand gereinigter Morgeln verwellt man, legt ſie ins kalte Waſſer, drückt ſie feſt aus, ſchneidet ſie klein, hackt eine halbe Hand voll Peterſilienkraut, röſtet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter weißgelb, dämpft die Morgeln und Peterſilie darin und thut einen Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe und einen Eßlöffel voll von der weißen Coulis, nebſt Muſcatenblüthe und ein wenig Salz, dazu. Hat man Kalbspriese, ſo werden zwei gewürfelt darein geſchnitten. Man läßt hierauf al-

les zuſammen durchkochen, und dann kann dieſe Soſe zu Kalbfleiſch und zu geſottenen Puddings gegeben werden.

592. Kukumern-Soſe.

Man nimmt ſechs Stück mittlere Kukumern, ſchält ſie ab, ſchneidet ſie der Länge nach in vier Theile, nimmt die Kerne ſauber heraus, ſchneidet ſie in kleine Stückchen, dämpft ſie in einem Stückchen Butter gelblicht, gießt etwas Eſſig und Bouillon daran, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und läßt die Soſe kurz durchkochen. Sie kann zu jedem Hammel- oder Lammsfleiſch gebraucht werden.

593. Soſe von Champignons.

Man ſchält die Champignons, ſchabt das Haarigte ab, ſchneidet die großen in vier Theile und wäſcht ſie ſauber. Hierauf wirft man ein Stückchen Butter in ein Kaſſerol oder Fußhafen, thut die Champignons darein, ſtreuet einen kleinen Rührlöffel voll Mehl darüber, thut klein geſchnittenes Peterſilienkraut, Muſcatenblüthe und Salz dazu, läßt ſie eine Zeit lang dämpfen, gießt dann einen kleinen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe daran und kocht ſie fort, bis man ſie gebrauchen will. Die Soſe kann zu allem möglichen Fleiſchwerk gebraucht werden.

594. Peterſilienſoſe.

Eine Handvoll geklaubte und gewaſchene Peterſilien hackt man ganz fein, knetet dann einen halben Rührlöffel voll Mehl in einem Stückchen Butter, mengt die Peterſilie darein, rührt es über dem Feuer mit guter Fleiſchbrühe an, läßt es ein wenig durchkochen und zieht es vor dem Anrichten mit zwei Eierdottern ab. Dieſe Soſe iſt auch zu vielem Fleiſchwerk zu gebrauchen.

595. Sellerieſoſe.

Man putzt etliche Selleriewurzeln, ſiedet ſolche in Salzwaſſer ab, hackt ſie mit einer Handvoll zartem Sellériekraut, röſtet in einem Stückchen Butter einen kleinen Löffel voll Mehl gelblicht, dämpſt das Gehackte wohl darinnen und thut einen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe, Muſcatenblüthe und Ingwer darein. Wenn die Soſe eine Zeitlang gekocht hat, wird das dazu beſtimmte Fleiſch darein gelegt und mit aufgekocht.

596. Soſe von Schalottenzwiebeln.

Man wiegt oder hackt eine halbe Hand voll Schalottenzwiebeln klein, dämpft ſie in Butter, ſtreuet einen Rührlöffel voll Mehl darein, läßt es gelb werden, gießt dann gute Fleiſchbrühe, noch beſſer, einen Löffel voll brauner Coulis dazu, und einige Löffel voll Kräuter= oder auch nur Weineſſig, thut etwas Muſcatennuß und Pfeffer dazu, nebſt ein wenig Salz, wenn es nöthig ſeyn ſollte, und

läßt es auf Kohlen durchkochen. Dieſe Soſe kann auch zu allem Fleiſchwerk gegeben werden.

597. Sauce Remulade.

Man hackt einige Schalottenzwiebeln, zwei Eßlöffelvoll Kapern und vier Stücke Sardellen recht fein, rührt von zwei hartgeſottenen Eiern die Dottern mit einem Eßlöffel voll ächten Provenceröl ab, gießt dann ein Glas Weineſſig daran und rührt alles wohl unter einander. Dieſe Soſe wird kalt zum Rindfleiſch, warm zu Geflügel und allen Fleiſcharten gegeben.

598. Polniſche Soſe.

Man wäſcht acht Sardellen rein, hackt ſolche ſammt den Gräten, thut das Gehackte mit einem Stückchen Butter in einen Fußhafen, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleiſchbrühe und einen halben Schoppen Wein daran, thut etliche Zwiebeln, ein Paar Peterſilienwurzeln und zwei Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, läßt es zuſammen kochen und treibt es durch ein Haarſieb. Nun wird in einem Geſchirre eine ganz fein gehackte Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, die durchgetriebene Brühe daran gegoſſen und noch eine Zeit lang gekocht. Dieſe Soſe kann zu Rindfleiſch und Fiſchen aufgeſtellt werden.

599. Auſternſoſe zu Geflügel und Kalbsbraten.

Etliche geſchabte Peterſilienwurzeln, gelbe Rüben und Zwiebeln, auch etliche Knoblauchszehen, ſchneidet man gröblicht, dämpft alles dieſes mit einem Stückchen Butter, nimmt ein wenig Gewürznägelein, Citronenſchaalen und zwei Lorbeerblätter dazu, ſtreuet zwei Rührlöffel voll Mehl darauf, läßt es auch mit dämpfen, füllt es mit guter Fleiſchbrühe und einem Glaſe Eſſig auf, läßt die Soſe eine Stunde lang kochen und treibt ſie durch ein Haarſieb. Nun nimmt man eine beliebige Anzahl Auſtern aus den Schaalen, läßt ſie mit ein wenig Wein kochen, gießt den Wein auch an die Soſe, nimmt den Bart von den Auſtern ab, und thut ſie erſt bei dem Anrichten in die Soſe.

600. Krebsſoſe mit Rahm.

Fünf und zwanzig Krebſe werden ohne Salz geſotten, Schwanz und Scheeren ausgebrochen, das Bittere davon gethan und die Schaalen mit zwei Loth abgezogenen Mandeln fein geſtoßen. Soll die Soſe ſüß werden, ſo thut man das Geſtoßene in eine halbe Maas Rahm oder gute Milch, kocht es eine Viertelſtunde lang, preßt es durch ein Tuch, erhält das Ausgepreßte auf Kohlen heiß, und thut etwas Zucker, nebſt dem Krebsfleiſche darein. Ehe die Soſe gebraucht wird, wird ſie mit vier Eierdottern abgezogen. Man läßt ſie unter beſtändigem

Rühren anziehen. Dieſe Soſe iſt zum Krebspudding, ſo wie zum ſüßen Krebseuter, zu gebrauchen.

601. Geſalzene Krebsſoſe.

Hiezu ſiedet man 25 Krebſe in geſalzenem Waſſer, bricht, wie gewöhnlich, Schwänze und Scheeren aus, ſtößt die Schaalen fein, röſtet ſie mit einem Stück Butter, füllt das Geröſtete mit ſo viel Fleiſchbrühe auf, als man nöthig hat, und läßt ein zerſchnittenes Kreuzermilchbrod mitkochen. Wenn es eine halbe Stunde gekocht hat, preßt man ſolches feſt durch, erhält es auf Kohlen heiß, thut fein gewiegtes Peterſilienkraut und geſtoßene Muſcatenblüthe dazu, ſchneidet die Krebsſchwänze und eine Hand voll verwellte Morgeln darein, und ziehet die Soſe, ehe ſie über die Speiſe angerichtet wird, mit drei Eierdottern ab. Dieſe Soſe wird zu gefüllten Omeletten, Hirn- und Nierenſchnitten, auch zu Pudding gegeben.

602. Citronenſoſe über gebratenes Wildpret.

Man nimmt ein Stück Rinde von Roggenbrod, röſtet es in Schmalz braun und ſiedet die Rinde in Wein weich, treibt das Geſottene durch einen Seiher oder Haarſieb, thut Brühe von dem gebratenen Wildpret dazu, nebſt ein wenig Zucker, geſtoßene Gewürznägelein, etwas Muſcatenblüthe, geſchnittene Citronenſchaale und Saft, läßt alles dieſes zuſammen aufkochen und richtet die Soſe über das Gebratene an.

603. Rahmſoſe über gebratenes Wildpret.

Wenn das Wildpret halb gebraten iſt, rührt man einen halben Rührlöffel voll Mehl mit einem Schoppen ſauern Rahm an, begießt den Braten etlichemal damit, das übrige aber thut man zur Bratenbrühe und läßt es mit etwas geſchnittener Citronenſchaale, etlichen Citronenſcheiben und geſtoßenen Gewürznägelein kochen. Dieſe Soſe kann zu Rehſchlegeln, Haſen und Hirſchwildpret gegeben werden. Wenn der Braten fertig iſt, kann die Soſe auf die Schüſſel gethan oder in einem beſondern Geſchirr auf den Tiſch gegeben werden.

604. Weichſelſoſe.

Man nimmt eine Hand voll gedörrte Weichſeln, eben ſo viel Kirſchen, ſtößt ſie mit ſammt den Kernen, röſtet etliche Weckſchnitten in Schmalz gelb, ſetzt ſie mit den geſtoßenen Weichſeln, mit halb Wein, halb Waſſer, zum Feuer, und läßt ſie eine gute Stunde kochen. Dann treibt man es durch einen Seiher und gießt von der durchgetriebenen Brühe immer auf die Weichſeln, bis ſie ganz durchgetrieben ſind. Nun ſchüttet man die durchgetriebene Brühe in ein anderes Geſchirr, thut Zucker darein, bis die Soſe ſüß genug iſt, auch geſtoßenen Zimmt, vier geſtoßene Gewürznägelein und geſchnittene Citronenſchaale, und läßt es noch eine Viertelſtunde kochen. Hierauf gibt

man ſie zu den ſchon beſchriebenen Speiſen, oder auch zu Braten auf den Tiſch.

605. Hieften- (Hagebutten-) Soſe.

Man nimmt zwei Hand voll gedörrte Hieften, ſetzt ſie mit einem Schoppen Wein und eben ſo viel weißem Bier oder Waſſer zum Feuer, thut auch ein Paar in Schmalz geröſtete Weckſchnitten hinein, und läßt ſie ſo lange kochen, bis ſie weich ſind. Dann treibt man ſie, wie die Weichſeln, durch, doch nicht allzuſtark, damit keine Hülſen mit durchkommen. Wenn die Soſe zu dick ſeyn ſollte, ſo wird noch Bier und Wein nachgegoſſen. Zucker wird ſo viel daran gethan, als erforderlich iſt, der Soſe die gehörige Süße zu geben. Hat man noch geſtoßenen Zimmt und geſchnittene Citronenſchaale darein gethan, ſo läßt man alles zuſammen noch eine Viertelſtunde kochen, und richtet ſodann dieſe Soſe über die ſchon angezeigten Gerichte an.

606. Soſe von Stachelbeeren.

Man nimmt zwei Hand voll unreife Stachelbeeren, putzt die Stiele und Butzen davon und kocht ſie nur eine Minute im Waſſer, ſonſt berſten ſie. Alsdann thut man ſie auf ein Sieb oder einen Durchſchlag, daß das Waſſer abläuft; hierauf legt man die Beeren in ein Kaſſerol oder Fußhafen, thut ein Paar Eßlöffel voll Wein, ein Stück Zucker und ein Stückchen Butter dazu, auch etwas geſchnittene Citronenſchaalen, nebſt Citronat, und,

wenn es beliebt, auch geſtoßenen Zimmet. Man ſetzt das Geſchirr auf gelindes Kohlfeuer und läßt es kochen. Zuletzt werden ein Paar Eierdottern mit der Soſe abgezogen und auf den Tiſch zu gebratenen Hühnern gegeben.

607. Citronenſoſe.

Eine Citrone reibt man am Zucker oder Reibeiſen ab, röſtet einen Rührlöffel voll Mehl hellgelb im Butter, gießt einen Schoppen Wein und eben ſoviel Waſſer daran, nimmt das Abgeriebene von der Citrone, nebſt dem Saft, dazu, und ſo viel Zucker, bis es ſüß genug iſt. Hat es darauf etwas gekocht, ſo rührt man in einem Hafen ſechs Eierdottern ſtark, gießt die gekochte Soſe langſam daran, thut ſie wieder in das Geſchirr und läßt ſie unter beſtändigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen, aber ja nicht mehr kochen. Dieſe Soſe wird zu Puddings gegeben.

608. Süße Pomeranzenſoſe.

Von einer ſüßen Pomeranze reibt man auf einem Reibeiſen die Schaale ab, ſchält das Weiße davon weg und ſchneidet das Mark oder Innere zu Scheiben, rührt dann einen kleinen Rührlöffel voll feines Mehl in einem meſſingenen Pfännlein mit Waſſer glatt an, gießt einen Schoppen Wein und noch einen halben Schoppen Waſſer dazu, thut das Abgeriebene, nebſt dem Mark von der Pomeranze und einem Stückchen Zucker, darein, läßt es eine Zeitlang kochen und zieht es mit vier

Eierdottern ab; dann darf aber die Soſe nicht mehr kochen. Sie kann zu jedem ſüßen Gemüße gegeben werden.

609. Weinſoſe mit Roſinen und Weinbeeren.

Es werden eine Hand voll Roſinen und eben ſo viel Weinbeeren gewaſchen, und mit halb Wein halb Waſſer, einem Stück Zucker und etwas geſchnittener Citronenſchaale zum Feuer geſetzt. Wenn ſie zur Hälfte eingekocht ſind, röſtet man einen Eßlöffel voll Mehl in Butter gelb, rühret es an die Soſe, thut ein Quint geſtoßenen Zimmt dazu und läßt es noch eine Viertelſtunde mit einander kochen. Wem es beliebt, der kann einige Loth abgeſchälte, der Länge nach fein geſchnittene Mandeln dazu thun. Dieſe Soſe gibt man zu Kaiſerkuchen und goldenen Schnitten, auch werden Eierkuchen darin aufgeſotten.

610. Mandelſoſe.

Man legt vier Loth abgezogene und ganz fein geſtoßene Mandeln in eine meſſingene Pfanne oder Kaſſerol, thut einen kleinen Rührlöffel voll Mehl dazu, rührt dieß mit ein Paar Eßlöffeln voll ſüßer Mich glatt und ſchlägt noch vier bis fünf Eierdottern hinein. Wenn dieß zuſammen recht glatt gerührt iſt, gießt man eine halbe Maas ſüße Milch dazu, nebſt einem Stückchen Zucker, und läßt die Soſe unter beſtändigem Umrühren kochen. Sie kann zu vielen ſüßen Speiſen ge=

braucht werden. Wer die bittern Mandeln liebt, kann einige dazu nehmen, die Soſe wird dadurch angenehmer.

611. Milchſoſe.

Eine halbe Citrone wird am Zucker abgerieben, das Abgeriebene und ein kleiner Rührlöffel voll feines Mehl in einer meſſingenen Pfanne mit ein wenig Milch glatt gerührt; alsdann vier Eierdottern dazu gerührt und eine halbe Maas Milch langſam daran gegoſſen. Man läßt es hierauf unter beſtändigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen. Sollte dieſe Soſe nicht ſüß genug ſeyn, ſo wird mit noch ein wenig Zucker nachgeholfen. Dieſe Soſe iſt zu ſüßen Mehlſpeiſen gut.

612. Senfſoſe.

Man nimmt zwei Eßlöffel voll Senf, drei Löffel voll Wein, einen Löffel voll Provenceröl, von einer halben Citrone den Saft, auch ein wenig Eſſig, und rührt es wohl unter einander. Dieſe Soſe wird zu kaltem Schwarzwildpret gegeben.

613. Kalte Soſe von Aprikoſen.

Man ſchält ſechs recht reife Aprikoſen, nimmt die Kerne heraus, legt die Aprikoſen in ein Kaſſerol oder in eine meſſingene Pfanne, ſtreut vier Loth geſtoßenen Zucker darüber, gießt ein Trinkglas voll Wein und noch einmal ſo viel Waſſer daran, deckt ſie zu, läßt ſie ſchnell über dem

Feuer kochen, bis die Frucht weich iſt, ſchöpft den Schaum davon ab, treibt das Uebrige durch und ſtellt die Soſe, wenn ſie kalt iſt, zu Kalbsbraten, auch zu gebratenem Geflügel, auf. Wäre die Soſe zu dick, ſo wird im Durchtreiben mit etwas Wein und Zucker geholfen. Dieſe Portion iſt für ſechs bis acht Perſonen hinlänglich.

614. Kalte Soſe von Nüſſen.

Man nimmt eine Handvoll geſchälte Nußkerne, es iſt gleich viel von welcher Gattung, von zwei hart geſottenen Eiern das Gelbe und um einen Kreuzer altgebackenes oder hartes Milchbrod, ſtößt dieſe drei Dinge in einem Mörſer ſo fein, wie einen Brei, rührt das Geſtoßene in einem Geſchirr mit ſo viel Wein an, daß es eine dickliche Soſe gibt, treibt ſie dann durch ein Sieb, auf eine Salatiere, und rührt entweder Salz und Muſcatennuß, oder, wer ſie ſüß haben will, Zucker darunter. Sie kann zu warmem und kaltem Fleiſchwerk aufgeſtellt werden.

615. Kalte Soſe von Meerrettig.

Iſt ein Stengel Meerrettig, welcher weiß und nicht zäh iſt, auf dem Reibeiſen gerieben worden, dann reibt man noch zwei geſchälte Borsdorfer-Aepfel darunter, nimmt eine Hand voll geſtoßenen Zucker dazu, und rührt alles mit Wein gut untereinander. Dieſe Soſe iſt ſehr gut zu gebratenen und geſottenen Karpfen.

616. Eine kalte Häringsſoſe.

Hiezu nimmt man einen ſchönen Häring, der ein Milchner iſt. Dieſer wird gewaſchen, abgehäutet, ausgenommen und ausgegrätet, dann mit drei hartgeſottenen Eierdottern, einem geriebenen oder geſchabten Borsdorfer Apfel, ein Paar Schalotten- oder einer andern Zwiebel in einem Mörſer recht fein geſtoßen und durch ein Haarſieb getrieben, die Milch vom Häring recht verrührt, das Durchgetriebene, nebſt ein wenig Pfeffer, dazu gethan, und mit Weineſſig und gutem Oel vollends ſo dünne, wie eine Soſe, angerührt, dann zu Rindfleiſch, rothem kalten Wildpret, oder anderem kalten Braten, auf den Tiſch gegeben.

Braten.

617. Gefüllte Kalbsbruſt.

Die Bruſt wird zwiſchen der Haut und den Rippen mit einem Meſſer von einander gelößt; doch muß man acht haben, daß nicht durchgeſtochen wird. Die Bruſt wird dann ins Waſſer gelegt, rein gewaſchen und die Fülle dazu bereitet. Eine Zwiebel oder Schnittlauch und etwas

Peterſilienkraut wird klein gehackt und in Butter gedämpft. Wenn es weich iſt, werden drei Eier daran geſchlagen und auf dem Feuer mit gerührt, bis es ein Rührei iſt; ein Kreuzerweck wird in Waſſer eingeweicht, wieder feſt ausgedrückt, dann nebſt Salz und Muſcatenblüthe zu dem Gedämpften gethan, dieſes mit drei friſchen Eiern wohl unter einander gerührt und in die Bruſt gefüllt, dann zugenähet, die Bruſt mit Salz eingerieben und an den Spieß geſteckt; oder in eine Bratpfanne gelegt. Am Spieß wird ſie mit Butter beträuft, auch in der Bratpfanne zuerſt mit Butter oder heißem Schmalz übergoſſen, ein wenig Waſſer in die Pfanne gegoſſen und ſchön ſaftig gebraten.

Anmerkung. Am beſten werden die Braten, wenn man in die Bratpfanne ein Kreuz oder Röſtlein von hartem Holz ſtellt, die Braten darauf legt und fleißig übergießt; ſie werden dann ſo ſchön, als wenn ſie am Spieß gebraten wären. Bratet man am Spieß, ſo muß ein Unterſatz auf Kohlen geſtellt werden; damit die Brühe auch einbraten kann und Farbe bekommt.

618. Nierenbraten zu braten.

Hier wäre es überflüßig Vieles zu ſagen. Das Beſte am Nierenbraten iſt, daß er ſaftig bleibt. Wenn der Braten gewaſchen iſt, wird er gut mit Salz eingerieben, der herabhängende Lappen gegen die Nieren aufgewickelt und mit einem kleinen hölzernen Spieß befeſtiget, damit der Braten ein beſ-

ſeres Anſehen hat. Alsdann wird er an den Spieß geſteckt und fleißig mit Butter begoſſen, oder in der Bratpfanne im Oefelein gebraten.

619. Einen Kalbsſchlegel ordinär zu braten.

Man hauet den Knochen davon ab, wäſcht den Schlegel und reibt ihn mit Salz ein. Wird er am Spieß gebraten, ſo muß man ihn feſt anſtecken, und unter dem Braten fleißig mit Butter begießen, daß der Schlegel ſchön ſaftig bleibt. In der Bratpfanne wird er auf einen hölzernen Roſt gelegt, zuerſt mit Butter begoſſen, in die Bratpfanne wird Waſſer gegoſſen, aber ja nicht viel; dann wird der Schlegel mit einem paſſenden Deckel, oder auch einer Bratpfanne zugedeckt, daß er nicht zu bald Farbe bekommt. Wenn er Farbe hat, wird der Schlegel umgewendet, und die obere Seite mit Butter beſtrichen. Dann bleibt der Braten aufgedeckt und wird ſchön röſch werden. Ein Schlegel mittlerer Größe iſt in zwei Stunden fertig, ein ſtarker aber braucht zwei und eine halbe Stunde. Die Soſe kann zum Braten oder beſonders aufgeſtellt werden.

620. Geſpickter Kalbsſchlegel.

Er wird geklopft, rein gehäutet, geſpickt und gewaſchen. Kann man den Schlegel einige Tage in Eſſig legen, ſo iſt es gut; im Gegentheil aber wird ein Schoppen Kräutereſſig, nebſt Salz ſiedend gemacht, und einigemal über den Braten ge-

goſſen. Iſt man mit Kräuteressig nicht verſehen, ſo nimmt man Weineſſig, einige Lorbeerblätter, etwas Baſilicum und Thymian, auch etliche zerſchnittene Zwiebeln, läßt alles in Eſſig nur eine Viertelſtunde lang kochen und gießt es über den Braten. Der Schlegel erhält dadurch die nämliche Güte, als wenn er gebeizt wäre. Dann wird er mit Salz, Pfeffer und geſtoßenen Gewürznägelein eingerieben, mit einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier umwunden, an den Spieß geſteckt, langſam daran gebraten, der Eſſig, nebſt ein wenig Fleiſchbrühe, in die Bratpfanne oder den Unterſatz gethan, der Braten ſelbſt aber zuerſt mit Butter, dann fleißig mit der Soſe begoſſen. Kurz vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, daß der Braten eine ſchöne Farbe bekommt. In der Bratpfanne kann der Schlegel eben ſo gebraten werden. Man thut alsdann geſchnittene Citronenſchaalen und Saft in die Bratpfanne, auch ſauren Rahm, oder man macht eine Rahmſoſe, die No. 603. beſchrieben worden iſt, dazu.

621. Ein Kalbsſchlegel auf italieniſche Art.

Wenn der Kalbsſchlegel ein wenig geklopft und abgehäutet iſt, ſchneidet man vier Loth Speck und eben ſo viel magern Schinken, oder noch beſſer, von einer gedörrten Rindszunge, eines kleinen Fingers dick und eben ſo lang, nimmt einige Schalottenzwiebeln, drei Knoblauchzehen, Baſilicum, Thymian und Peterſilienkraut, von jedem eine Hand-

voll, ſchneidet oder wiegt dies alles fein zuſammen, thut die Hälfte davon, nebſt Salz und Pfeffer, unter den geſchnittenen Speck und Schinken, und durchſpickt den Schlegel damit. Hierauf legt man denſelben in ein Geſchirr, worein er gerade paßt, thut ein Paar Speckſcheiben, ein Paar Lorbeerblätter und die andere Hälfte von den Kräutern, nebſt Salz und Pfeffer, darein, legt den Schlegel darauf, gießt ein Viertelpfund Provenceröl darüber, nebſt einem Glas weißen Wein, ſtreuet etwas geſchnittene Citronenſchaale darauf, deckt das Geſchirr zu, ſetzt es in den Bratofen, läßt den Schlegel drei Stunden lang dämpfen, und wendet ihn unterdeſſen öfters um. Wenn der Schlegel fertig iſt, wird er auf eine Schüſſel gelegt, das Fett abgenommen, zu der Soſe der Saft von einer halben Citrone gedrückt, und dieſe alsdann über den Schlegel gegoſſen. Er iſt warm und kalt ſehr gut.

622. Ein gehackter Kalbsſchlegel.

Von zwei bis drei Pfund Kalbfleiſch ſchneidet man die Haut und Sehnen weg, ſchneidet es klein und hackt es mit einem Viertelpfund Ochſenmark fein, reibt von zwei Kreuzerwecken die Rinde ab, weichet das Innere in Milch ein, macht von drei Eiern und einem Stückchen Butter ein Rührei, thut es, nebſt dem ausgedrückten Weck, zu dem Gehackten, hackt es zuſammen noch einmal durch, rührt hierauf in einer Schüſſel ein Viertelpfund Butter leicht, ſchlägt zwei ganze Eier und zwei Eierdottern daran, thut das Gehackte, nebſt Salz,

ein wenig Muſcatennuß und Pfeffer, dazu, arbeitet es recht unter einander, ſtreuet alsdann Mehl auf ein Backbret, legt die Maſſe darauf, formirt ein Schlegelein daraus, beſtreicht ein flaches Geſchirr mit Butter, beſtreuet es mit Semmelmehl, legt das Schlegelein darauf, überſtreicht es mit zergangener Butter, ſpickt es mit abgezogenen, länglicht geſchnittenen Mandeln, und bäckt es in einem nicht allzuheißen Ofen gelb. Es wird eine Soſe von Morgeln oder Champignons dazu gegeben, die unter den Soſen ſchon angezeigt worden iſt. Es kann auch ein Salat dazu aufgeſetzt werden.

623. Einen Kalbsbraten friſch zu erhalten.

Dieſes iſt oft im Sommer eine nothwendige Sache. Man nimmt hiezu ein reines Tuch, ſchlägt den Braten ſo ein, daß keine Luft dazu kommen kann, und ſetzt ihn an einen kühlen Ort. Auf dieſe Art hält er ſich etliche Tage.

624. Lammsviertel zu braten.

Man wäſcht es ſauber, und läßt es noch eine Zeitlang in friſchem Waſſer liegen. Wenn es aus dieſem heraus genommen worden iſt, läßt man es ablaufen, ſalzt es und läßt es eine halbe Stunde liegen, es wird dadurch ſchmackhafter und verliert ſeinen ſüßlichen Geſchmack. Dann wird es an den Spieß geſteckt, und wenn es ein wenig abgetrocknet iſt, ſo begießt man es mit zergangener Butter und läßt es langſam braten. In den Unterſatz

wird etwas Waſſer gethan und der Braten öfters damit begoſſen. Wenn er nun bald fertig iſt, ſo nimmt man ihn vom Feuer und ſticht mit dem Meſſer hie und da hinein, und ſpickt das Fleiſch mit etlichen Salbeiblättern oder Schalottenzwiebeln, beträuft ihn dann mit Butter und läßt ihn noch eine gute Viertelſtunde fortbraten. Dann wird er vom Feuer genommen, die Brühe durch einen Seiher darüber gegoſſen, Citronenſaft darauf gedrückt, der Braten mit länglicht geſchnittenen Citronenſchaalen beſtreut und aufgetragen. Wird das Lammsviertel in der Bratpfanne gebraten, ſo wird es vorher noch mit Salbei oder Schalotten geſpickt und ſchön gebraten. Man darf nur wenig Waſſer in die Bratpfanne thun.

625. Hammelsſchlegel mit Kukumern.

Dieſer wird ſtark geklopft; ſo wie überhaupt bei dem Hammelfleiſch zu bemerken iſt, daß es mehr als anderes Fleiſch geklopft werden müſſe. Auch iſt es beſſer und mürber, wenn der Hammel ſchon einige Tage zuvor geſchlachtet iſt. Iſt nun der Schlegel recht geklopft, ſo wird er gewaſchen, wieder abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben und dann entweder am Spieß oder in dem Bratofen gebraten. Wird er am Spieß gebraten, ſo wird eine Kukumernſoſe, die Nr. 592. angezeigt worden iſt, dazu gemacht; von dem Unterſatz aber werden einige Löffel voll Brühe, wie auch ein halber Schoppen ſaurer Rahm, dazu genommen und mit der Soſe aufgekocht. Wird aber der Schlegel

in der Bratpfanne gebraten, ſo werden vier bis ſechs Stück Kukumern geſchält, jede der Länge nach in acht Theile zerſchnitten, das Innere heraus gethan, dann zu kleinen Stückchen geſchnitten und geſalzen. Wenn nun der Schlegel halb gebraten iſt, wird das Fett bis auf ein wenig abgeſchöpft, in die Bratpfanne aber ſo viel Mehl geſtreuet, als man mit drei Fingern faſſen kann. Die Kukumern drückt man feſt aus, thut ſie, nebſt einer recht fein geſchnittenen Zwiebel, zu dem Braten, läßt ſie gelb braten, und thut alsdann ein Glas voll Weineſſig daran, nebſt geſchnittener Citronenſchaale und Saft. Wenn der Braten fertig iſt, ſo legt man ihn auf eine Schüſſel, ſchöpft das Fette von der Soſe ab, und richtet die Kukumern mit dem Braten an. Man kann auch den Hammelsſchlegel, wenn er geklopft und gewaſchen iſt, nur mit Salbei oder Schalotten ſpicken und am Spieße, oder im Oefelein braten. Es kann auch eine Hand voll Schalottenzwiebeln fein geſchnitten, in einem Stückchen Butter gedämpft, etwas von der Bratenbrühe dazu gethan, und wenn die Schalotten weich gekocht ſind, von einer Citrone der Saft daran gedrückt, dann bei dem Anrichten über den Braten gegoſſen werden. Ein ſtarker Hammelsſchlegel darf drei oder vier Stunden, nach Verhältniß ſeiner Größe, braten. Zuerſt darf man das Feuer nicht zu ſtark machen; auch muß man den Braten zudecken, ſonſt bekommt er Farbe, ehe er inwendig gebraten iſt.

626. Hammelsſchlegel wie Wildpret zu braten.

Wenn der Schlegel recht geklopft und gewaſchen iſt, ſo wird er abgehäutet. Man beſtreicht ihn hierauf durchaus mit Blut vom Geflügel; auch Kalbs= oder Lammsblut iſt dazu tauglich. Man läßt ihn ſodann auf dem Roſt abtrocknen, daß ſich das Fleiſch davon färbt. Alsdann legt man den Schlegel ſechs bis acht Tage lang in Eſſig. Wenn man ihn braten will, wäſcht man ihn aus dieſem heraus, ſpickt ihn, wie einen Wildbraten, ſalzet ihn und bratet ihn am Spieß oder im Ofen. Wenn der Braten ein wenig abgetrocknet iſt, ſo begießt man ihn mit Eſſig und Waſſer, welches in der Bratpfanne mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, geſtoßenen Gewürznägelein und geſchnittenen Citronenſchaalen immer fleißig aufkochen muß. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten fängt man an, ihn mit Butter zu begießen und läßt ihn vollends ausbraten. Man gibt eine Rahmſoſe, die Nro. 603. beſchrieben worden iſt, dazu. Bei jedem Sauerbraten iſt zu bemerken, daß er mit geſchnittener Citronenſchaale beſtreuet und mit Citronenſcheiben belegt wird.

627. Hammelsrücken als Rehziemer.

Von einem Hammel wird der Rücken eben ſo, wie ein Rehziemer, abgehauen, wohl geklopft und gehäutet, an den Orten, wo er nicht fett iſt, mit Speck geſpickt, mit Pfeffer, Salz und Ge=

würznägelein eingerieben, und, wie ein Wildpret, mit Eſſig und Waſſer gebraten. Wenn der Rücken einige Tage eingebeizt wird, wird er noch beſſer. Man kann eine Sardellen- oder Citronenſoſe dazu geben.

628. Schweinsbraten mit Häring.

Dieß muß ein Rippenſtück oder ein Halsbraten ſeyn. Wenn es ein wenig geklopft iſt, putzt man einen Häring, macht kleine, Fingerslange Stücke daraus, überſtreut die Stückchen mit ein wenig Pfeffer und Thymian und ſteckt ſie in den Braten, bis der ganze Häring auf iſt. Die eine Seite vom Braten wird mit Salz und Pfeffer beſtreuet, der obere Theil davon mit Citronenſcheiben belegt, das Ganze in ein Kalbsnetz gewickelt, am Spieß langſam gebraten, und ſodann ſammt dem Netz auf eine Schüſſel angerichtet. Zum ſauren Kraut iſt der Braten vorzüglich gut.

629. Einen ſchweinenen Schlegel ſauer zu braten, mit ſüßer Soſe.

Man klopft ihn mit ſammt der Schwarte, löſt ſie dann nach dem Klopfen ab, und legt ihn ſechs bis acht Tage lang in Eßig, thut Salz, Pfeffer, eine geſchälte Zwiebel und zwei Lorbeerblätter dazu. Wenn der Schlegel gebraten wird, wird er zuerſt auf die Speckſeite gelegt, und von dem Eſſig, ſo viel zum Braten nöthig iſt, daran gegoſſen. Iſt der Braten auf einer Seite gelb, ſo wird er umgewendet, die obere Seite mit geſtoße-

nen Gewürznägelein und a la mode Gewürz beſtreuet und auch ſchön gelb gebraten. Unterdeſſen wird folgende Soſe dazu gemacht: Man röſtet zwei Rührlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter gelb, rührt dieſes mit Wein und Fleiſchbrühe zu gleichen Theilen an, gießt auch einen Schöpflöffel voll Bratenbrühe, nachdem das Fett von derſelben abgenommen worden iſt, daran, thut eine Hand voll gewaſchene Roſinen, eben ſo viel Weinbeeren, ein Stückchen Zucker, geſtoßene Gewürznägelein, auch etwas geſtoßenen Zimmet, geſchnittene Citronenſchaale und Scheiben dazu, und läßt die Soſe kochen, bis die Roſinen aufgequollen ſind. Man kann auch nach Belieben abgezogene und länglicht geſchnittene Mandeln darein thun. Dann wird der Braten auf eine Schüſſel gelegt, die Roſinen ſchön auf den Braten geſtreuet, die Soſe neben in die Schüſſel gegoſſen und aufgetragen.

630. Spanferkel zu braten.

Wenn das Ferkel durch den Metzger rein geſäubert und ſo hergerichtet iſt, daß ſolches zur Küche taugt, ſo nimmt man durch eine unter dem Hals darein gemachte Oeffnung die Droſſel heraus und reibt die Oeffnung mit Salz und Pfeffer wohl ein. Eine gleiche Oeffnung oder Einſchnitt macht man oben vom Genick bis an die Schaufeln oder den Bug, ſchneidet ſo fort das Fleiſch an beiden Seiten des Halsbeines durch, um auch da das Salz und Pfeffer wohl einreiben zu können; eine ähnliche

Einreibung des Salzes und Pfeffers durch den ganzen hohlen Körper des Ferkels iſt gleichfalls erforderlich, an den äußern Theilen findet ſolches aber nicht ſtatt; auch darf das Ferkel, vor der Zurichtung zum Braten, nicht mehr in ein Waſſer kommen, vielmehr muß man, wenn ſolches gewürzet iſt, alles ſich etwa an der äußern Haut angehangene Salz und Pfeffer mit einem reinen Tuch fleißig abputzen.

Was das Braten des Ferkels anbetrifft, ſo ſollte jede Köchin bedacht ſeyn, daſſelbe nicht in einer Bratröhre oder Backofen, ſondern am Spieße zu braten, und die mehrere Mühe nicht ſcheuen, weil ſie dadurch einen viel anſehnlicheren, aber auch ſchmackhafteren, Braten gewinnet. Das Spießbraten geſchieht folgender Maßen: Um das Ferkel an den Spieß recht befeſtigen zu können, iſt eine Kugel von Holz, ohngefähr ſechs bis ſieben Zoll lang und vier Zoll im Durchſchnitt, erforderlich, welche aber eine länglichte Oeffnung haben muß, damit der Spieß, welcher am Hintertheil, unter dem Schwanze, eingeſtoßen wird, durch die Kugel hindurch und vorn durch den Rüßel wieder heraus gehen könne. Die Befeſtigung geſchiehet am Schwanz und vorn am Rüßel mit Bindfaden. Zu noch mehrerer Befeſtigung muß man auch, wenn das Ferkel mit dem Schwanz an den Spieß gebunden iſt, einen ſtarken Zweck, von Holz geſchnitzt, am hintern Theil unter dem Spieß durchſchieben, und zwar ſo, daß dieſer hölzerne Zweck in die hölzerne Kugel eingreift.

Hat man nun das Ferkel dergeſtalt am Spieß befeſtiget, ſo bringt man ſolches an das Feuer, welches jedoch ſchon im vollen Brand ſeyn und beſtändig gut unterhalten werden muß. Die Direktion des Feuers muß hauptſächlich die Köchin übernehmen, und darauf ſehen, daß diejenige, welche den Spieß drehet, ſolches in gleichen Zügen thut, und nicht bald langſam, bald geſchwinder drehet, ſonſt wird der Braten ungleiche Farbe bekommen. So wie das Ferkel am Feuer erwarmt und anfängt etwas gelb zu werden, ſo kommt die Zeit, daß ſich an der Haut gerne Blaſen erheben, welche mit einer ſpitzigen Gabel oder Spicknadeln gleich im Entſtehen geſtupft werden müſſen, denn wenn dieſes überſehen würde, ſo bliebe die Haut nicht glatt, ſondern würde ruſigt. Auch iſt zu merken, daß, wenn das Ferkel durch die Hitze etwas Fett ausſchwitzet, man beſtändig mit einem reinen Flederwiſch ſolches verkehren muß, weil ſonſt die Haut zähe und nicht röſch wird.

Ein Ferkel, welches acht bis zehn Pfund wieget, iſt, auf dieſe Art gebraten, in Zeit von einer Stunde fertig; ein ſtärkeres muß eine Viertelſtunde länger am Feuer bleiben. Es iſt demnach die Sache der Köchin, ſich darnach zu richten, zu welcher Zeit das Ferkel auf die Tafel zu bringen ſey, damit es nicht über die Zeit am Feuer bleiben dürfte. Sollte dieſes ja geſchehen müſſen, ſo muß, um die Haut nicht trocken werden zu laſſen, ſolche mit etwas Butter, in einen Rührlöffel gedrückt oder zerlaſſen, mit dem Fle-

derwiſch beſtrichen werden. Dieſes Beſtreichen mit Butter aber muß geſchehen, wenn das Ferkel noch am Feuer iſt.

631. Haſenbraten.

Wenn es die Jahrszeit erlaubt, läßt man den Haſen einige Tage in der Luft hängen, dann wird er abgeſtreift. An den hinteren Läufen (Füßen) läßt man die Haut ſammt den Haaren, ſchneidet das Vordertheil davon, doch ſo, daß der Haſe nicht zu kurz wird, auch hackt man neben die allzulangen Rippen weg, das Schlußbein aber wird von einander gehauen, damit das Unreine beſſer heraus gethan werden kann. Hierauf wäſcht man den Haſen ſauber, häutet ihn ab und legt ihn einige Tage lang in ſcharfen Biereſſig. Er kann vor oder nach der Beize geſpickt werden, wozu man den Speck eines halben Fingers lang und eines Schwefelhölzchens dick ſchneiden muß. Will man ihn braten, ſo wird ein kleiner hölzener Spieß durch die Schlegel geſteckt, wo das Schlußbein aufgehauen iſt, daß der Bratſpieß unter dem Holz durchlaufen kann. Hierauf befeſtiget man die Läufe unten an dem Spieß, und bindet die haarigten Theile mit Papier oder einem feuchten Tuch ein, daß ſie nicht anbrennen. Auch wird der Haſe oben am Ziemer mit einem Bindfaden an den Spieß angebunden. Nun vermengt man Salz, Pfeffer und Gewürznägelein, überſtreuet den Haſen damit, bratet ihn langſam und begießt ihn nicht eher mit Butter, bis der Haſe angezogen

hat, damit das Gewürz beſſer liegen bleibt. Zuerſt begießt man ihn mit geſalzenem Waſſer und Weineſſig, jedes halb; darnach, wenn er halb ausgebraten iſt, wird er mit Butter begoſſen, hierauf wieder mit Bratenbrühe, und zuletzt noch einmal mit heißer Butter. In die Bratpfanne thut man aber einen halben Schoppen ſauren Rahm, zwei Lorbeerblätter, etliche Citronenſcheiben und geſchnittene Citronenſchaale, auch geſtoßene Gewürznägelein. Bei dem Anrichten wird die Soſe durch einen Seiher über den Haſen gegoſſen; ſollte aber die Soſe zu viel eingebraten ſeyn, ſo hilft man mit Fleiſchbrühe nach. Man kann ihn auch in der Bratpfanne im Oefelein braten; auch mit ſaurem Rahme träufeln, oder eine Rahmſoſe dazu machen. Auf dieſe Art kann alles Wildpret gebraten werden.

632. Einen jungen Haſen zu braten.

Der junge Haſe wird abgeſtreift und hergerichtet, wie der erſt beſchriebene, nur nicht in die Luft gehängt und nicht gebeizt. Man nimmt ein Glas Eſſig, ein gutes Stück Butter, Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, zwei Lorbeerblätter und ein Paar Citronenſcheiben, macht es ſiedend und begießt den Haſen immer damit. Wenn er halb gebraten iſt, nimmt man einen halben Schoppen ſauren Rahm dazu und geſchnittene Citronenſchaale. Der Haſe wird auf dieſe Art ſo gut und mürb, als wenn er gebeizt wäre.

633. Einen Haſen ohne Bein (Fleiſchhaſen zu braten.)

Dazu nimmt man drei Pfund Rindfleiſch, das nicht häutig iſt, und ein Viertelpfund friſchen Speck oder auch Rindernierenfett, und hackt es fein, wie zu Fleiſchklöschen. Wenn es fein genug iſt, thut man das Gehackte in eine irdene Schüſſel, gießt einen halben Schoppen ſcharfen Weineſſig daran, rührt es durch einander und ſtellt es zugedeckt etliche Tage in den Keller. Dann weicht man um drei Kreuzer Milchbrod in Milch ein, drückt ſolches, wenn es weich iſt, wieder feſt aus, thut den Weck zu dem Gehackten, ſchlägt vier Eier daran, ſchneidet die Schaale von dem vierten Theil einer Citrone, drückt auch den Saft daran, thut gehöriges Salz und etwas geſtoßene Gewürznägelein dazu und rührt alles wohl unter einander. Dann nimmt man etliche Schleißen (Späne), formirt einen Haſen von dem Gehäck, behält etwas von dem Gehäck zurück, ſchneidet Speck, wie zu einem natürlichen Haſen, legt ihn auf das Gehäck und bedeckt den Speck mit dem zurück behaltenen Gehäck, daß es ausſiehet, als wenn der Haſe geſpickt wäre. Nun legt man ihn langſam in die Haſenpfanne, ſtreuet geſtoßenes Gewürz und geſchnittene Citronenſchaale darauf, thut in die Bratpfanne nur ein wenig Fleiſchbrühe, Wein, oder Weineſſig, oder Citronenſaft, und ein Paar Lorbeerblätter. So läßt man ihn ſchön langſam braten, beſtreicht den Fleiſchhaſen unter dem

Braten etlichemal mit ſaurem Rahm oder mit zergangener friſcher Butter, dann hat man einen ſchönen und guten Braten.

634. Rehſchlegel und Rehziemer zu braten.

Dieſe werden wie gewöhnlich abgehäutet geſpickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, etliche Tage in Eſſig gelegt, zugedeckt und fleißig umgewendet. Nun können die Bräten am Spieß oder in der Bratpfanne gebraten werden. Am Spieß wird der Braten mit einem mit Butter beſtrichenen Papier umbunden, und kann mit oder ohne Rahm gebraten werden. In die Bratpfanne oder den Unterſatz thut man alsdann, was bei dem Haſen Nro. 631 geſagt worden iſt. Iſt man mit keinem Rahm verſehen, ſo kann man ihn, wie jeden ſauern Braten, der in der Pfanne gebraten wird, mit Mehl überſtreuen, alsdann das Mehl mit heißem Schmalz übergießen, auch ein Stückchen gebähte Rinde von ſchwarzem Brod, nebſt einigen Lorbeerblättern, beifügen. Wenn das Mehl auf dem Braten etwas gebräunt iſt, ſo wird er umgewendet, geſtoßenes Gewürz, geſchnittene Citronenſchaale und etliche Citronenſcheiben darein gethan, und dann läßt man ihn unter fleißigem Begießen vollends ausbraten. Man kann den Schlegel oder Ziemer auch nur in dem Eſſig von der Beize braten, eine Rahm- oder Sardellenſoſe verfertigen und ſelbige dazu aufſtellen.

635. Hirſchziemer mit einer Kruſte. (Rinde).

Der Hirſchziemer, den man hiezu gebrauchen will, muß fett ſeyn, und deswegen allemal der hintere dazu genommen werden; doch kann man auch ein Stück von der Bruſt dazu gebrauchen. Man legt das Wildpret in ein Kaſſerol oder Fußhafen, der einen paſſenden Deckel hat, ſalzt ihn, thut Waſſer und Eſſig zu gleichen Theilen daran, fügt etliche Zwiebeln, mit ganzen Gewürznägelein beſteckt, ganzen Pfeffer, zwei Lorbeerblätter und etliche Citronenſcheiben, hinzu, läßt mit dieſem allen den Ziemer kochen, bis er weich genug iſt; dann wird er auf eine Schüſſel gelegt, und damit er ſchön gleich liege, ſo müſſen, ſo viel als möglich, die Knochen herausgenommen werden. Unterdeſſen reibt man etliche Hände voll Hausbrod, auch den vierten Theil des Gelben von einer Citrone, auf dem Reibeiſen und ein Stück Zucker, vermiſcht ſodann auch acht geſtoßene Gewürznägelein und ein Theelöffelchen geſtoßenen Zimmet mit dem Brod, drückt den Saft von dem vierten Theil einer Citrone dazu und rührt es gut durch einander. Alsdann zieht man das dünne Häutchen oben an dem Fette ab, beſtreicht es mit Eierweiß, drückt das geriebene Brod mit der Hand ſo an, daß die ganze Kruſte auf dem Braten eine Gleichheit bekommt, und dann wird die Kruſte mit recht dünn geſchnittener Butter belegt. In die Bratpfanne ſchüttet man ein wenig Brühe, worinn der

Ziemer gekocht worden iſt, nebſt etwas von dem Fette darunter, ſtellt ihn in einen Back- oder Bratofen, bis der Braten ſchön gelb gebacken iſt, und gibt die Weichſelſoſe, welche Nro. 604 beſchrieben worden iſt, in einem beſonderen Geſchirre dazu; der Braten aber wird, mit Zucker und Zimmet überſtreuet, auf den Tiſch gegeben.

636. Schlegel von einem wilden Schwein zu braten.

Man klopft den Schlegel mit ſammt der Schwarte, löſt nach dieſem erſt die Schwarte ab, vermengt Salz, geſtoßene Gewürznägelein und Pfeffer, reibt den Schlegel mit ein und legt ihn etliche Tage lang in Eſſig, thut auch eine halbe Hand voll zerdrückte Wachholderbeeren und zwei Lorbeerblätter dazu und wendet ihn öfters um. Wenn der Schlegel gebraten wird, reibt man ihn wieder mit Salz, Gewürznägelein und Pfeffer ein, legt ihn auf die Speckſeiten und thut einen Schöpflöffel voll Waſſer oder Fleiſchbrühe, zwei Schöpflöffel voll Eſſig von der Beize, die man zuvor durch einen Seiher laufen ließ, in die Bratpfanne, nebſt einigen friſchen Lorbeerblättern, einer Rinde von ſchwarzem Brod, etwas Citronenſchaale und Saft, deckt hierauf den Schlegel zu und läßt ihn langſam braten. Wenn der Schlegel von einem alten wilden Schwein iſt, ſo braucht er vier Stunden zum mürbe werden. Eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten, wird eine Kruſte darauf gemacht, die erſt bei dem Hirſchziemer Nro. 635

angezeigt worden iſt; auch gibt man gewöhnlich eine Weichſelſoſe dazu, oder es wird die Soſe vom Schlegel dazu aufgeſtellt, das überflüßige Fett davon abgeſchöpft und die Soſe noch mit Citronen und Gewürz verbeſſert.

637. Gebratene Gans oder Ente.

Die Gans wird des Tags vorher, ehe ſie gebraten werden ſoll, geſtochen, abgerupft und flamirt, wie es Nro. 424 geſagt worden iſt. Dann wird ſie ausgenommen, gewäſſert und rein gewaſchen. Ehe man ſie bratet, wird die Gans noch einmal gewaſchen, und wenn das Waſſer abgelaufen iſt, ſo reibt man ſie inwendig mit einer Hand voll Salz, welches mit etwas Pfeffer vermiſcht wird, recht aus; ſalzet ſie ſodann auch von auſſen, und läßt ſie eine halbe Stunde ſo liegen. Es iſt dieſes überhaupt bei allem gebratenen Geflügel zu beobachten, weil es viel ſchmackhafter dadurch wird. Es kann hierauf die Gans mit etlichen, von den grünen Blättern gereinigten und gebrühten Stengeln des ſogenannten Beifußes, oder mit geröſchten und abgeſchälten Kaſtanien, oder mit Borsdorfer Aepfeln, oder abgeſchabten Erdbirnen gefüllt werden. In einer Bratpfanne wird die Gans zuerſt mit geſalzenem Waſſer, ſodann mit dem ausgebratenen Gänſefett fleißig begoſſen, bis ſie Farbe hat, das überflüßige Fett aber wird abgegoſſen und das zurückgebliebene zur Soſe gegeben. Sind die Gänſe ſehr fett, ſo werden ſie Anfangs bei gelindem, zuletzt aber bei ſtarkem Feuer

gebraten. Eine ſtarke Gans darf drei Stunden und eine junge nur zwei Stunden langſam braten. Eine Ente, wenn ſie nicht alt iſt, iſt in anderthalb Stunden fertig.

638. Wilde Enten zu braten.

Dieſe ſind nach der Erndte, wenn ſie Nahrung auf den Stoppelfeldern finden, am beſten. Wenn ſie gerupft, geputzt, ausgenommen und dreſſirt ſind, blanſchirt man ſie ein wenig, reibt ſie dann von Außen und Innen mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein ein, und ſteckt ſie dann an einen Spieß. Während des Bratens begießt man ſie mit zerlaſſener Butter, beſtreuet ſie, wenn ſie bald fertig ſind, mit Semmelmehl und läßt ſie vollends braun braten. Das Feuer beim Braten muß Anfangs ſchwach ſeyn, nachher aber ſtärker werden, damit die fette Haut recht röſch wird. Bei dem Anrichten garnirt man die Schüſſel mit gebackenem Peterſilienkraut, verfertigt eine beliebige Soſe und ſtellt dieſe beſonders dazu auf.

Wilde Enten können, wenn ſie gebeizt worden ſind, am Spieße oder im Ofen ſauer, wie anderes Wildpret, gebraten werden, nur daß man ſie inwendig mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein ausreibt, und eine Zwiebel hinein thut, um der Ente den unangenehmen Geſchmack zu benehmen. Man kann auch etliche gewiegte Sardellen in die Brühe thun und die Enten damit begießen.

639. Auerhahn zu braten.

Man rupft ihn bis nahe an den Kopf, nimmt ihn aus, klopft die Bruſt und Schlegel wohl, wäſcht ihn ſauber aus, reibt ihn mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein ein, ſteckt in den Schnabel ziemlich Wachholderbeeren und Salz, umbindet den Kopf mit einem Papier, daß ſich keine Fliegen darein ſetzen, legt den Auerhahn drei bis vier Tage in Eſſig, worein man ein Büſchelein Gewürzkräuter und etliche Lorbeerblätter gethan hat, und ſtellt ihn an einen kühlen Ort. Der Kopf muß trocken bleiben. Wenn er gebraten werden ſoll, wird er außen mit Salz, Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben und ſchön geſpickt; auch wird die Bruſt mit Speckplatten belegt und der Auerhahn mit einem ſtark mit Butter beſtrichenen Bogen Papier umbunden. Der Kopf muß auch wieder mit Papier oder einem feuchten Tuch umbunden werden. Alsdann wird der Auerhahn an den Spieß geſteckt, in die Bratpfanne oder den Unterſatz aber ein Glas Eſſig, nebſt etwas Fleiſchbrühe, etlichen Lorbeerblättern und Citronenſcheiben, einem Paar Wachholderbeeren und einer ganzen Zwiebel, gethan, und der Auerhahn ſelbſt unter beſtändigem Begießen langſam gebraten. Wenn er angerichtet iſt, begießt man ihn mit heißer Butter, drückt Citronenſaft darauf, nimmt das Papier ab und ſteckt etwas Grünes in den Schnabel. Man ſetzt auch ganze Citronen dazu auf, und ſtellt die Soſe beſonders in einer Sauciere bei.

640. Faſanen zu braten.

Der Faſan wird auch bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und ſauber ausgewaſchen, die Bruſt flach geſchlagen, das Innere mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüthe eingerieben, und eine Citronenſcheibe, nebſt einem Lorbeerblatt, dareingelegt. Nun wird der Faſan ſchön aufgezweckt (dreſſirt), der Kopf mit einem trockenen Papier umwickelt, die Bruſt mit Speckſcheiben belegt, und dieſe mit einem Faden umbunden. Von außen wird der Faſan auch mit Salz, Pfeffer und Muſcatenblüthe überſtreuet, mit einem mit Butter beſtrichenen Papier bis auf den Kopf umbunden und an einem Spieß langſam gebraten. Sobald er fertig iſt, nimmt man das Papier ab, läßt den Speck auf der Bruſt liegen, ſteckt in den Schnabel eine Citronenſcheibe oder Laubwerk, und ſtellt ganze Citronen dazu auf.

641. Feldhühner zu braten.

Sie werden bis an den Kopf gerupft, ausgenommen und mit Eſſig ausgewaſchen. Wenn ſie alt ſind, werden ſie wie anderes Wildpret eingebeizt; die jungen hingegen mit Salz, Gewürznägelein und Pfeffer eingerieben, eine Zwiebel und eine Citronenſcheibe in den Leib gelegt, dann aufgezäumt und nach Belieben mit fein geſchnittenem Speck geſpickt oder die Bruſt mit Speckſcheiben belegt. Hat man ſie auch von außen geſalzt, und den Kopf in ein Papier oder feuchtes Tüchlein ein-

gebunden, ſo ſteckt man ſie, wie andere Hühner, an den Spieß, beträuft ſie mit zergangener Butter und läßt ſie ſaftig ausbraten. Bei dem Anrichten bleibt der Speck immer auf dem Geflügel liegen. Sie werden mit ganzen Citronen gegeben.

642. Einen welſchen Hahn zu braten.

Dieſer muß einen oder zwei Tage, ehe er gebraten werden ſoll, geſtochen werden. Sobald er geſtochen iſt, wird ihm die Bruſt mit einem hölzernen Schlegel eingeſchlagen und ein vierfaches Tuch auf die Bruſt gelegt, daß das Fleiſch kein Loch bekommt. Nun erſt rupft man ihn, brühet den Hals und die Füße, muß jedoch am Kopf behutſam ſeyn, daß die Haut rein losgeſchält werde, weil ſie ſehr hält. Man nimmt ihn hierauf warm aus, klopft ihn durchaus und haut die Füße halb ab. Dann wird der Hahn in friſches Waſſer gelegt, rein ausgewaſchen und ſchön aufgezäumt. Die Flügel werden einwärts nach dem Rückgrad gebogen, der Kopf unter einem Flügel durchgeſteckt, mit einem hölzernen Spießchen befeſtiget und ſo einen oder mehrere Tage aufgehängt. Soll eine Fülle darein kommen, ſo füllet man den Kropf mit folgender Fülle aus: Man hackt oder wiegt die Leber, das Herz und das Fleiſchigte von dem Magen, nebſt etwas Fett von dem Thier, mit ein Paar Schalotten- oder andern Zwiebeln und Citronenſchaalen recht fein, thut eine Hand voll Semmelmehl, Salz und Muſcatenblüthe dazu, rührt es mit zwei ganzen Eiern, zwei Eierdottern und

ein wenig ſüßem Rahm recht durch einander, füllt den Kropf damit aus und näht ihn zu. Außen wird der welſche Hahn gut mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer ſtark eingerieben, in den Bauch aber werden einige Kreuzerwecke geſteckt, daß die Bruſt ſchön in der Höhe bleibt. Der Hahn, oder eine Henne, wird geſpickt, oder mit Speckſcheiben, die eines Meſſerrücken dick geſchnitten werden, belegt, und mit einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier eingebunden, an den Spieß geſteckt und langſam gebraten. Er braucht drei Stunden, bis er durchaus fertig iſt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg, träuft das Thier mit zerlaſſener Butter und läßt ihn vollends ausbraten. Bei dem Anrichten wird ein Lorbeerzweig in den Schnabel geſteckt.

643. Einen welſchen Hahn im Brat- oder Backofen zu braten.

Wenn er, wie eben geſagt, hergerichtet, ausgenommen und mit Salz und Pfeffer gut eingerieben iſt, wird er aufgezäumt, die Bruſt und Schlegeln mit Speck geſpickt oder mit Speckſcheiben belegt, ein mit Butter beſtrichener Bogen Papier und noch ein unbeſtrichener darum gebunden, dann der Hahn in einer Bratpfanne auf Holz oder Steckelein gelegt, in die Bratpfanne aber etwas Waſſer gegoſſen, der Kopf mit dickem Papier umbunden und dann die Pfanne in den Back- oder Bratofen geſtellt. Der Ofen darf nicht zu heiß ſeyn,

dann iſt er in zwei Stunden fertig und ſehr mürbe, faſt beſſer, als wenn er am Spieß gebraten wird.

Alle große Braten, wenn ſie gut mit Papier verbunden ſind, und nicht zu lange im Ofen bleiben, können auf dieſe Art gebraten werden. Zwei Stunden iſt die beſte Zeit.

644. Einen Kapaun zu braten.

Bei allem großen Geflügel iſt die Hauptſache, es trocken zu rupfen, den Hals und die Füße aber zu brühen. Auf dieſe Art wird auch der Kapaun (Koppe) behandelt; die Bruſt wird eingeklopft, der Kapaun ausgenommen, wenn er von den Federn gereiniget iſt, eingewäſſert, gewaſchen und ſchön aufgezäumt oder dreſſirt. Wenn man ihn braten will, wird er mit Salz und Pfeffer ausgerieben, die Bruſt mit Gewürznägelein geſpickt und, mit Speckſcheiben umbunden, an den Spieß geſteckt. Wenn der Kapaun ſtark iſt, wird noch ein mit Butter beſtrichener Bogen Papier darüber gebunden. Uebrigens wird er, wie der welſche Hahn gebraten. Man darf ihn wohl anderthalb Stunden vor dem Anrichten an den Spieß ſtecken. Wenn man den Kapaun zu Tiſche gibt, ſteckt man ihm eine halbe Citronenſcheibe in den Schnabel und belegt auch den Braten damit.

645. Einen Kapaun wie einen Faſanen zu braten.

Wenn der Kapaun geſtochen iſt, rupft man ihn trocken, nimmt ihn aus, ſchneidet die Flügel

halb ab, klopft die Bruſt gleich, wäſcht ihn ſauber und legt ihn in eine Schüſſel. Nun macht man einen halben Schoppen Weineſſig mit einigen geſtoſſenen Wachholderbeeren, Salz, Pfeffer und geſtoſſenen Gewürznägelein ſiedend, gießt es über den Kapaunen, und wiederholt, wenn der Eſſig kalt geworden iſt, es noch drei bis viermal. Hierauf dreſſirt man erſt den Kapaun, umwickelt den Kopf mit Papier, ſpickt Bruſt und Schlegel mit Speck, beſtreuet ihn außen mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein, reibt ihn aber auch von innen ſtark damit ein. Hierauf bindet man einen mit Butter beſtrichenen Bogen Papier um den Braten, ſteckt ihn an einen Spieß, läßt ihn langſam braten und begießt ihn während des Bratens mit dem übergoſſenen Eſſig und Fleiſchbrühe, und ſtellt eine Auſtern= oder Trüffelſoſe dazu auf.

646. Poularden (gemäſtete Hühner) zu braten.

Dieſe werden, wie bei dem Kapaune Nro. 644 geſagt worden iſt, gebraten. Wenn ſie fett ſind, ſo werden ſie blos mit einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier eingebunden, ſind ſie aber nicht fett, ſo wird Bruſt und Schenkel geſpickt, und dann werden ſie wie die Kapaune gebraten.

647. Junge Hühner zu braten.

Wenn dieſe recht gut werden ſollen, ſo iſt die Hauptſache dieß, daß ſie einen Tag vorher,

ehe man ſie gebraucht, abgethan werden. Sobald ſie geſtochen ſind, legt man ſie ein Paar Stunden lang in friſches Waſſer, nimmt ſie aus dieſem heraus, läßt ſie ablaufen und brühet ſie. Wenn ſie geputzt ſind, wird das Bruſtbein ausgebrochen, und ſie dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und dreſſirt. Uebrigens werden ſie, wie die Kapaunen, geſpickt oder ungeſpickt, nur geſchwinder, gebraten. Ein junges Huhn iſt in einer halben, ein ſtärkeres höchſtens in drei Viertelſtunden fertig. Wenn es am Spieße abgetrocknet iſt, begießt man es mit zergangener Butter, und wiederholet dieſes ſo oft, als man ſiehet, daß das Huhn zu trocken werden will. Inwendig wird es mit heißem Schmalz beträuft. Ehe das Huhn noch ganz fertig iſt, wird es mit Butter begoſſen und mit Semmelmehl beſtreuet, damit es ſchön gelb brate.

648. Junge Hühner changeant.

Wenn die jungen Hühner geputzt und zum Braten hergerichtet ſind, werden ſie, wie gewöhnlich, mit Salz und Pfeffer eingerieben, die ganzen Hühner aber mit dünngeſchnittenen Speckſcheiben eingebunden und an den Spieß geſteckt. Dann wird noch ein Bogen Papier darüber gebunden, ſo bleiben die Hühner ſchön weiß und werden doch mürbe. Indeſſen wird eine Hand voll gedörrte Weichſeln oder Kirſchen mit ſammt den Kernen geſtoßen. Man kann auch friſche nehmen. Dieſe werden mit Wein und Waſſer gekocht und durch

einen Seiher getrieben. Das Durchgetriebene wird mit ein wenig Semmelmehl vermengt und mit Zucker und Citronen, auch Zimmet, verbeſſert. Dann wird eine halbe Citrone auf dem Reibeiſen gerieben, und das Geriebene mit Zucker vermengt, bis es ſüß genug iſt. Nun werden die gebratenen Hühner auf die Schüſſel gelegt, von dieſen bei dem Couleuren als braun und gelb wechſelsweiſe auf die Brüſte gemacht, ſo wird es ordentlich changeant ſpielen. Die Soſe gibt man auf die Schüſſel, der Rand der Schüſſel aber wird mit Citronenſcheiben belegt.

649. Junge Hühner in einem Fußhafen zu braten.

Wenn die Hühner, wie gewöhnlich, geputzt, gewaſchen, dreſſirt und mit Salz und Pfeffer eingerieben ſind, zerläßt man in einem flachen Fußhafen ein Stück Butter, legt die Hühner zuerſt auf die Bruſt hinein, wendet ſie, wenn ſie auf einer Seite gelb ſind, auf die andere, und deckt ſie zu, bis ſie auf beiden Seiten gelb ſind, und gießt dann immer nur ein wenig Waſſer daran, daß ſie eine kurze Soſe haben. Wenn ſie klein ſind, ſind ſie in einer halben Stunde fertig.

650. Gefüllte Tauben zu braten.

Die Tauben werden gewürgt, gerupft und ausgenommen, und ſo lange ſie noch warm ſind, wird mit dem Finger die Haut auf der Bruſt und dem Rücken losgemacht; man muß aber Acht ha-

ben, daß man ſie nicht zerreiße. Dann wäſcht man ſie ſauber, legt ſie noch eine Stunde in friſches Waſſer, nimmt ſie heraus, daß ſie ablaufen, reibt ſie mit Salz und Pfeffer ein und füllt ſie mit folgender Fülle: Die Lebern, nebſt den Herzen, werden klein gehackt, dann ſchneidet oder hackt man auch einige Schalottenzwiebeln und etwas Peterſilienkraut fein, und dämpft es in Butter, thut, nachdem es Tauben ſind, eine oder etliche Hände voll Semmelmehl dazu, ſchlägt Eier daran, ſo viel nöthig ſind (zu zwei Tauben ſind drei Eier erforderlich), läßt hierauf ein Stückchen Butter zergehen, thut es, nebſt dem Gehackten, wie auch gehöriges Salz und Muſcatenblüthe, zu der Fülle, rührt alles recht durch einander, und füllt mit einem kleinen Löffelchen die Tauben inwendig, auch den Hals und die Bruſt derſelben. Man bindet hierauf den Hals mit einem Faden zu, unten aber werden ſie zugenähet. Wenn ſie mit Salz überſtreuet ſind, ſo legt man ſie in eine Bratpfanne oder in einen flachen Fußhafen, gießt zerlaſſene Butter oder heißes Schmalz darüber, thut ein wenig Waſſer in das Geſchirr und läßt ſie im Bratofen oder in einem Fußhafen zugedeckt eine Stunde lang braten, dann ſind ſie fertig.

651. Wilde Tauben zu braten.

Die wilden Tauben werden wie die Feldhühner Nro. 641 behandelt, und auch auf dieſe Art zubereitet. Man kann alle diejenigen Speiſen da-

von verfertigen, die man auf ſo verſchiedene Art von den Feldhühnern zubereitet.

652. Schnepfen zu braten mit Schnitten.

Iſt die Schnepfe ſammt dem Kopf gerupft und ausgenommen, ſo wird das Eingeweide zu den Schnitten aufbehalten und die Schnepfe nur von außen abgewaſchen, mit Pfeffer, Salz und geſtoßenen Gewürznägelein eingerieben. Der Schnabel wird oben am Hals hineingeſteckt, die Bruſt mit Speckſcheiben belegt, ein mit Butter beſtrichenes Papier darüber gebunden und die Schnepfe an einem kleinen Spieß langſam gebraten. Man muß ſehr Acht haben, daß ſie ſaftig bleibt, und ſie daher zuerſt mit Butter fleißig begießen. Die Schnitten werden auf folgende Art gemacht: Man nimmt das Eingeweide von den Schnepfen, hackt oder wiegt es klein, röſcht zwei Eßlöffel voll Semmelmehl hellgelb in Schmalz, thut ein wenig Salz und Muſcatenblüthe dazu, auch drei geſtoßene Gewürznägelein und das gehackte Eingeweide, rührt es mit ein wenig Wein und einem Eierdotter an (es darf aber nicht zu dünn gemacht werden), ſtreicht es Fingersdick auf Weckſchnitten und bäckt dieſe aus heißem Schmalz gelb. Wenn die Schnepfen angerichtet ſind, legt man die Schnitten um die Schnepfen herum und gießt die Soſe aus der Bratpfanne über die Schnitten.

653. Gebratene Wachteln.

Wenn die Wachteln gerupft und ausgenommen worden ſind, ſchneidet man die Köpfe weg, wäſcht ſie und bieget die Füße einwärts. Dann reibt man ſie mit Salz und Pfeffer ein, belegt die Bruſt mit Speck, bratet ſie am Spieß, wie junge Hühner oder Tauben, und beträuft ſie mit zergangener Butter.

654. Krammetsvögel zu braten.

Dieſe werden gerupft, die Haut von dem Kopf abgezogen, die Vögel aber nicht ausgenommen, ſondern die Füße und Flügel umgebogen. Sind die Vögel aus etlichen Waſſern ſauber heraus gewaſchen, geſalzen und an einen Vogelſpieß geſteckt worden, dann bratet man ſie an ſelbigem unter öfterem Begießen mit Butter. Wenn ſie bald fertig ſind, beſtreut man ſie mit auf einem Reibeiſen geriebenem Hausbrod und läßt ſie vollends gelb braten. Will man ſie anrichten, ſo begießt man ſie mit heißgemachter Butter, in der auch geriebenes Brod geröſtet iſt, beſtreuet ſie mit fein geſchnittenen Citronenſchaalen und gibt ſie zu Tiſche.

655. Lerchen zu braten.

Sind die Lerchen ſauber geputzt und geſchränkt, ſo werden ſie mit Salz, Pfeffer und geſtoßenen Gewürznägelein eingeſtreuet, an einen Vogelſpieß geſteckt und mit Butter ſaftig auf Kohlen gebra-

ten. Wenn ſie bald fertig ſind, reibt man ein Stückchen Hausbrod auf dem Reibeiſen, vermengt es mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein und etlichen geſtoßenen Wachholderbeeren, überſtreuet die Lerchen damit dick und bratet ſie ſo lange, bis das Brod gelb iſt. Alsdann werden die Vögel auf eine Schüſſel gelegt und als Braten aufgeſetzt. Man gibt ſie auch zu Baieriſchen Rüben, oder auch zu ſaurem Kraut.

Anmerkung. Auf dieſe Art können auch alle kleine Vögel gebraten werden.

656. Schweinsnieren zu braten.

Die Nieren werden gewäſſert, abgehäutet, der Länge nach von einander geſchnitten, dann auf beiden Seiten mit klein geſchnittenem Speck geſpickt und mit Salz, Pfeffer und Gewürznägelein ein wenig überſtreuet. Hierauf zerläßt man in einer flachen Pfanne oder einem Fußhafen ein Stückchen Butter, legt die Nieren darein, und ſtreuet, wenn ſie halb fertig ſind, etwas Semmelmehl, oder, nach Belieben, geriebenes Hausbrod darüber, bratet ſie vollends aus, aber ja nicht hart, damit ſie recht ſaftig bleiben, und richtet ſie an. Es kann auch Citronenſaft darauf gedrückt werden. Hammelsnieren können auf die nämliche Art zubereitet werden.

Salate.

657. Kräuterſalat.

Zu dieſem gehören Körbelkraut, Saueram-pfer, Garten- und Brunnenkreſſe, Wegwarten, Pimpernell, junge Brenneſſeln, Cichorien, Leber- und Pfefferkraut, die zarten Blätter von den jungen Gänsblumen, Rapunzelkraut und Eſtragon. Dieſe Kräuter alle werden recht rein gewaſchen, ausgedrückt und klein geſchnitten; dann mit Salz, Pfeffer, Weineſſig und gutem Provencer- oder Mohnöl angemacht. Schnittlauch iſt auch gut darunter.

658. Brunnenkreßſalat.

Die Brunnenkreſſe wird von den ſtärkſten Wurzeln und gelben Blättern gereiniget, gewaſchen, ausgedrückt und mit Weineſſig, gutem Oel, Pfeffer und Salz gut unter einander gemiſcht. Ackerſalat oder Schaafmäuler werden eben ſo gemacht. Zu dieſem wird eine Zwiebel klein geſchnitten und unter den Salat gemiſcht.

659. Junger Gartenſalat.

Dieſer wird von den Würzelchen und gelben Blättern gereiniget, rein gewaſchen und in einem Durchſchlag zum Ablaufen ein wenig hingeſtellt, dann in eine Schüſſel gethan, geſalzen, eine klein geſchnittene grüne Zwiebel, ein wenig Pfeffer, gutes Oel, und Eſſig nach Gutdünken, darauf gegoſſen, der Salat durch einander gemacht, auf eine Schaale gethan und auf den Tiſch gegeben. Es werden auch hartgeſottene Eier, in Viertheile geſchnitten, auf den Salat gelegt. Zur Abwechſelung reibt man auch hartgeſottene Eierdottern darauf.

660. Kopfſalat.

Von dem Salat werden die unreinen Blätter abgebrochen, die Häuptlein zu Vierteln zerſchnitten und die übrigen guten Blätter auch dazu genommen. Alsdann wird der Salat aus etlichen Waſſern recht ſauber gewaſchen und in einen Seiher gethan, damit das Waſſer abläuft. Wenn man ihn zu Tiſche geben will, wird er ausgedrückt; noch beſſer iſt es aber, wenn man den Salat auf ein weißes Tuch legt, dieſes an den vier Enden zuſammen hält und den Salat wohl ausſchwingt. Alsdann wird er in eine Schüſſel gelegt, und eben ſo, wie der erſt beſchriebene junge Gartenſalat, behandelt. Der Kopfſalat kann auch mit Speck auf folgende Art gemacht werden: Wenn er nämlich geputzt, gewaſchen, geſalzen und ge-

pfeffert iſt, und Zwiebeln darauf geſchnitten ſind, ſo ſchneidet man Speck in Würfel und läßt ihn in einem Pfännlein gelb werden. Wenn er abgekühlt iſt, gießt man den Eſſig dazu und macht ihn mit dieſem unter einander.

661. Hopfenſalat.

Man ſchneidet das untere Harte von dem Hopfen ab, ſiedet ihn in geſalzenem Waſſer weich und läßt ihn durch einen Seiher ablaufen. Wenn er kalt iſt, macht man in einem Geſchirre Eſſig, Oel, Salz und Pfeffer durch einander, gießt es über den Hopfen her, ſchüttet es wieder ab und begießt ihn nochmals. Dieſes wiederholt man etlichemal und trägt ihn dann auf.

662. Spargelſalat.

Die Spargeln werden unten abgeſchabt und gleich geſchnitten, in Büſchelein gebunden und in geſalzenem Waſſer, doch nicht zu weich, geſotten. Dann läßt man das Waſſer ablaufen, legt die Spargeln auf ein Tuch, daß ſie ein wenig trocknen, legt ſie nun auf das Geſchirr, auf dem ſie zu Tiſch gegeben werden, ſo daß die Köpfe einwärts kommen, zerdrückt mit einem Löffel zwei hart geſottene Eierdottern, ſchneidet etwas Schnittlauch fein, rührt die Eierdottern mit Eſſig, Oel und ein wenig Pfeffer an, gießt es über den Spargel und wiederholt das Uebergießen, wie bei dem Hopfenſalat geſagt worden iſt. Sollte der Salat nicht geſalzen genug ſeyn, ſo wird mit Salz noch nachgeholfen.

663. Bohnenſalat.

Man nimmt kleine junge Bohnen, ziehet ſie ab und ſchneidet ſie ſchräg fein, wäſcht ſie, und läßt ſie in einem geſalzenen ſiedenden Waſſer ſo lange kochen, bis ſie weich ſind. Hierauf gießt man ſie durch einen Seiher ab, und wenn ſie kalt ſind, werden ſie mit noch ein wenig Salz, fein geſchnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Eſſig und Oel angemacht. Der Eſſig wird einigemal ab- und wieder darüber gegoſſen.

664. Kukumernſalat.

Man ſchälet die Kukumern und ſchneidet ſie recht fein, beſtreuet ſie mit Salz, ſchwinget ſie durch einander und läßt ſie eine Stunde ſtehen. Dann drücket man ſie aus, beſtreuet ſie mit Pfeffer, gießt Eſſig und Oel darüber, macht ſie recht durch einander und gibt ſie zu Tiſch. Man kann auch nach Belieben eine feingeſchnittene Zwiebel, oder einen fein geſchnittenen und zuvor geſalzenen Rettig unter die Kukumern mengen.

665. Endivienſalat.

Dieſer wird fein geſchnitten und eine Zeitlang in laues oder kaltes Waſſer gelegt, damit ſich das Bittere herauszieht. Wenn er nun gewaſchen, abgelaufen und ausgeſchwungen iſt, wird er mit Salz und Pfeffer überſtreut und mit Eſſig und Oel angemacht. Eben ſo wird auch der Cichorienſalat gemacht.

666. Salat von Käs- oder Blumenkohl.

Man nimmt eine oder zwei Stauden Käskohl, ſchält ihn pünktlich und ſchneidet ihn in kleine Stäudchen. Wenn ſie gewaſchen ſind, ſiedet man ſie in Salzwaſſer weich, doch ſo, daß die Stäudchen ganz bleiben und der Käs nicht zerfällt. Hierauf gießt man das ſiedende Waſſer ab und etwas kaltes daran, daß man mit der Hand die Stäudchen herausnehmen kann, läßt ſolche auf einem Tuch ablaufen, rangirt ſie auf einen Teller, verrührt von zwei hartgeſottenen Eiern das Gelbe mit drei Eßlöffeln voll Oel, nimmt etwas Pfeffer, ein wenig Salz und ſechs Eßlöffel voll Eſſig, rührt es recht durch einander und gießt es über den Blumenkohl. Noch ſchöner wird der Salat, wenn man einige Stäudchen in Roſen- oder Nelkeneſſig legt, und die roth gefärbten Stäudchen in die Mitte rangirt.

667. Selleriesalat.

Wenn der Sellerie geputzt und zu dünnen Scheiben geſchnitten worden iſt, läßt man ihn in ſiedendem geſalzenen Waſſer, aber ja nicht zu weich, kochen. Dann gießt man ihn ab, läßt ihn kalt werden, und macht ihn mit Pfeffer, Eſſig und Oel an. Die Herzblätter von dem Sellerie werden friſch mit einem Meſſer oder einer Nadel geriſſen und in kaltes Waſſer gelegt. Dann wird der Salat damit geziert. Sollte es am Salz fehlen, ſo wird noch nachgeholfen.

668. Krautſalat.

Man ſchneidet ein Krauthaupt fein, überſtreuet das Geſchnittene mit Salz, drückt es feſt auf einander und ſtellt es zugedeckt an gelinde Wärme. Wenn es eine Stunde geſtanden hat, drückt man es feſt aus, zupft es wieder aus einander, ſtreuet Pfeffer darauf, thut eine kleine, fein geſchnittene Zwiebel dazu, und macht den Salat mit Oel und Eſſig an.

Will man aber den Krautſalat warm geben, ſo wird er auch auf die nemliche Art geſalzen und ausgedrückt. Dann wird Speck würflicht geſchnitten, in einem Fußhafen gelb geröſtet, die Speckgrieben mit einem Schaumlöffel herausgenommen und bis zum Anrichen aufbewahrt. Der Salat wird nun in dem zerlaſſenen Speck auf ſchwachen Kohlen gedämpft; er darf aber nicht gelb werden, und deswegen wird er während des Dämpfens mit einer hölzernen Gabel umgeſchüttelt. Ehe man den Salat zu Tiſche gibt, wird Pfeffer darein geſtreuet, eine Zwiebel recht fein geſchnitten, unter das Kraut gemengt und ſo viel Eſſig daran gegoſſen, als zum Salat nöthig iſt. Die Speckgrieben werden nun heiß gemacht und auf den Salat gelegt. Mit Gänſeſchmalz kann der warme Krautſalat ſo gut, als mit Speck gemacht werden.

669. Salat von rothem Kraut.

Die Krautköpfe ſchneidet man von einander, nimmt die inneren Dorſchen heraus und macht das

Kraut mit einem Meſſer fein, bis an die Rippen, thut ein wenig Salz und ein Trinkglas ſcharfen Weineſſig darüber, macht es recht unter einander und läßt ihn eine Stunde ſtehen. Wenn der Salat angemacht werden ſoll, ſo wird er aus dem Eſſig ein wenig ausgedrückt, und nun erſt mit Eſſig, Oel und Pfeffer, auch fein geſchnittenen Zwiebeln, angemacht. — Soll ein garnirter Salat davon gemacht werden, macht man eine Hand voll Endivien und eben ſo viel grünen Salat, jeden beſonders, an; formirt dann auf einem Teller einen Ring rothen, dann einen Ring gelben und den dritten grünen Salat, und in die Mitte angemachten Erdbirnenſalat, oder Schnitze von hartgeſottenen Eiern, in der Form eines Sterns.

670. Rother Rübenſalat.

Man kocht die rothen Rüben in Waſſer weich, läßt ſie kalt werden, ſchält die Haut davon ab und ſchneidet ſie in Scheiben. Dann nimmt man einen ſteinernen Hafen, beſtreut ihn mit Salz, Pfeffer und klein geſchnittenem Meerrettig, auch einigen Körnern Coriander oder Anis, legt die geſchnittenen rothen Rüben ſchichtweiſe, und auf jede Schicht wieder Salz, Pfeffer, Meerrettig und Coriander, und ſo fort, bis ſie gar ſind. Hierauf gießt man Wein oder ſcharfen Biereſſig darüber, bindet den Hafen zu, läßt ſie etliche Tage ſtehen, und braucht ſie hernach als Salat zu verſchiedenen Braten.

671. Erdbirnen (Kartoffeln) Salat.

Wenn dieſe weich geſotten, geſchält und halb kalt zu dünnen Scheiben geſchnitten worden ſind, nimmt man eine fein geſchnittene Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer dazu, und macht es mit Eſſig und gutem Oel untereinander. Wem es beliebt, der kann auch einen Häring darunter ſchneiden.

Die Güte eines Erdbirnſalats beſteht darinn, daß ſie bei dem Schneiden nicht ganz kalt ſind, und nicht zu dick geſchnitten werden dürfen. Ohne Häring, mit Speck, iſt der Erdbirnſalat auch recht gut.

672. Salat von einem Ochſenmaul.

Man putzt und wäſcht dieſes ſauber, ſiedet es in geſalzenem Waſſer recht weich, legt es auf eine Schüſſel und thut die Schiefern und Beine, ſo lange es noch warm iſt, heraus. Wenn es kalt iſt, wird es ganz dünn geſchnitten und mit klein geſchnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermiſcht. Man thut es hierauf in ein gut verglastes Geſchirr, gießt guten Eſſig darüber und bindet es zu. Will man Salat davon machen, ſo wird ſo viel auf einen Teller genommen, als man nöthig hat, gutes Oel daran gegoſſen und unter einander gemiſcht.

673. Schneckenſalat.

Die Schnecken müſſen mit etwas Salz und Aſche in Waſſer ſo lange gekocht werden, bis die Deckel von den Häuschen gehen, dann nimmt man ſie heraus, zieht die ſchwarze Haut von ihnen ab,

ſchneidet die Köpfe und die hintern Theile davon, wäſcht ſie etlichemal aus warmem Waſſer, ſchneidet Schalotten- und andere Zwiebeln recht fein, legt die Schnecken auf einen Teller, macht von dem Geſchnittenen einen Kranz um die Schnecken, legt kleine Stückchen Sardellen dazwiſchen, ſtreuet Kapern und geſchnittene Citronenſchaale darauf, ſchlägt hernach in einer Schaale Eſſig, Oel, Pfeffer und etwas Salz untereinander und gießt es über die Schnecken, dann trägt man ſie auf.

674. Häringsſalat.

Man putzt zwei oder drei Häringe, reißt ſie in der Mitte von einander, ſchneidet die Köpfe ganz ab und ſteckt jedem Kopf den Schwanz in das Maul, ſchneidet aus einem Häring ſechs lange Theile, rollt ſie über den Finger auf und ſetzt ſie in Ordnung auf eine Schüſſel. Hierauf hackt man von zwei hartgeſottenen Eiern das Weiße und Gelbe, jedes beſonders, hackt auch etwas Peterſilienkraut, Zwiebeln und rothe Rüben, auch jedes allein, füllt die aufgerollten Häringsſtückchen, nach der Schattirung, damit, zerdrückt die Milch von den Häringen mit einem Löffel, ſtreuet etwas Pfeffer und klein geſchnittene Zwiebeln darüber, macht es mit Eſſig und Oel unter einander, thut es zwiſchen die Häringe und ſtellt die Köpfe dazwiſchen.

675. Häringsſalat auf eine andere Art.

Man nimmt einen Häring, häutet ihn ab, grätet ihn aus, ſchneidet ihn zu kleinen Stückchen, legt ihn auf einen Teller, thut klein geſchnittenen kalten Braten, Aepfel und Zwiebeln dazu, nebſt etwas Pfeffer. Iſt der Häring ein Milchner, ſo wird die Milch gehackt, mit Eſſig und Oel angerührt und der Häring damit angemacht.

676. Salat von Pricken und Sardellen.

Man ſchabt die Pricken ein wenig ab, ſchneidet ſie zu kleinen, Fingerglieds langen Stückchen, wäſſert vier, auch ſechs Loth Sardellen, putzt ſie ſauber und nimmt den mittlern Grat heraus, rollt jede Sardelle auf, ſtellt ſie auf einen Teller rings herum, legt von den geſchnittenen Pricken einen Ring um die Sardellen herum, dann wieder Sardellen, und ſchließt in der Mitte mit Pricken. Hierauf hackt man ein wenig Peterſilienkraut, etwas Kapern und eine Zwiebel, jedes beſonders, füllt es in die aufgerollten Sardellen, macht gutes Oel und Eſſig untereinander und gießt es über den Salat.

677. Salat von gelben Rüben.

Man ſchabt zwei oder drei gelbe Rüben von der dunkelgelben Sorte, wäſcht ſie und trocknet ſie wieder mit einem reinen Tuche ab, reibt ſie am Reibeiſen auf einen Teller und mengt ein Quint

geſtoßenen Zimmet unter das Geriebene, ſo iſt der Salat fertig. Wem es beliebt, der kann ein wenig geſtoßenen Zucker dazu thun, die Rüben ſind aber ohnedem ſüß genug.

678. Salat von Birnen.

Hiezu müſſen große Birnen und von der beſten Sorte genommen werden. Wenn ſie geſchält und die Butzen weggeſchafft worden ſind, ſo werden ſie in Scheiben geſchnitten und das Kernhaus, nebſt dem Steinigten, herausgethan. Dann reibt man die Schaale von einer Citrone auf Zucker ab, nimmt es mit einem Meſſer weg und ſtreuet es über die geſchnittenen Birnen, drückt den Saft von einer oder zwei Citronen darauf, deckt den Salat zu und läßt ihn einige Stunden ſtehen.

679. Citronenſalat.

Man nimmt zwei große oder drei kleine Citronen, ſchält die Schaale ab, ſchneidet das Weiße davon und das Markigte in dünne Scheiben, legt ſie auf einen Teller, daß kein Kern darinnen bleibt, ſtreut eine Hand voll geſtoßenen Zucker darüber, ſchneidet die gelbe Schaale davon länglicht und ſo fein, wie möglich, läutert ohngefähr drei Loth Zucker, thut die geſchnittene Citronenſchaale darein, läßt ſie eine Viertelſtunde darin kochen, nimmt ſie dann wieder heraus, legt ſie in Ordnung auf die geſchnittenen Citronenſcheiben herum, und gibt dieſen Salat zu gebratenem Geflügel auf den Tiſch.

Auch von ſüßen Pomeranzen kann ein ſolcher Salat gemacht werden; man nimmt alsdann zwei Pomeranzen und eine Citrone.

680. Salat von friſchen Zwetſchgen.

Zu einem Teller nimmt man ohngefähr dreiſſig Zwetſchgen in ein Geſchirr, und gießt ſiedendes Waſſer darüber, ſo laſſen ſie ſich gerne ſchälen. Hierauf ſchneidet man ſie von einander, nimmt die Steine heraus und thut in ein Kaſſerol oder Fußhafen ein ganz kleines Trinkglas voll Wein, nebſt einem Stückchen Zucker. Sobald dieſes kocht, legt man die Zwetſchgen ganz darein, deckt ſie zu und läßt ſie auf Kohlen langſam kochen, daß ſie, ſo viel möglich, ganz erhalten werden. Wenn die Soſe kurz eingekocht iſt, richtet man ſie auf einem Teller an, und ſtellt ſie zu Kalbsbraten auf.

681. Salat von Quitten.

Die Quitten werden geſchält, in der Mitte von einander geſchnitten und das Kernhaus ausgeſtochen. Alsdann werden die halben Quitten, mit halb Wein und Waſſer, einem Stück Zucker, einem Stückchen Zimmet und Citronenſchaale, in einem Fußhafen auf Kohlen geſtellt und ſo lange gekocht, bis ſie weich ſind und die Soſe kurz eingekocht iſt. Dann werden die Quitten auf einen porzellanenen Teller gelegt, das ganze Gewürz heraus genommen, die Soſe mit einem Löffel über

die Quitten gegoſſen, die Quitten ſelbſt mit geſchnittener Citronenſchaale überſtreuet und als Salat auf den Tiſch gegeben.

682. Gedämpfte Borsdorfer Aepfel.

Die Aepfel werden geſchält und der Butzen ſammt dem Kernhaus ausgeſtochen. Man legt ſie hierauf in einen Fußhafen, thut Zucker, ganzen Zimmet und Citronenſchaale dazu, gießt ein wenig Wein daran und läßt die Aepfel dämpfen, bis ſie weich ſind und die Soſe faſt eingeſotten iſt. Dann werden ſie angerichtet, mit klein geſchnittenem Citronat, Citronenſchaale und noch etwas geſtoßenem Zucker überſtreuet, und als Salat zu Tiſche gegeben.

Allerlei Backwerk.

683. Krem- oder Rahmtorte.

Hierzu wird ein Blätter- oder geriebener Butterteig, wie bei den Paſteten Nro. 235 und 236 gezeigt worden iſt, genommen. Zu einer Torte für acht Perſonen iſt ein Butterteig von zwölf Loth hinlänglich. Man wörgelt denſelben Meſſerrücken dick aus, belegt ein Tortenblech, das einen Rand hat, damit, und macht folgende Maſſe dazu. Ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, worunter man zwei Loth bittere nimmt, wird mit ein wenig Eierweiß gerieben oder geſtoßen, die Mandeln, nebſt einer Hand voll geſtoßenem Zucker, einem Eßlöffel voll feines Mehl, die halbe Schaale von einer Citrone auf Zucker abgerieben und ein halb Loth geſtoßener Zimmet, werden mit zwölf Eiern und dem Weißen von ſechs Eiern, eine gute Viertelſtunde lang gerührt. Dann wird eine halbe Maas ſüßer Rahm dazu gerührt, die Maſſe eingefüllt und in guter Hitze gebacken. Iſt die Torte fertig, ſo wird ſie noch mit Zucker und Zimmet überſtreuet und aufgetragen.

684. Torte von Zwetſchgen.

Zu einer Torte mittlerer Größe nimmt man ein Pfund Zwetſchgen, wäſcht ſie und ſetzt ſie mit halb Wein und Waſſer, nebſt einem Stück Zucker und länglicht geſchnittener Citronenſchaale, auf Kohlen. Wenn ſie fertig ſind, läßt man ſie kalt werden, nimmt die Steine heraus und rührt geſtoßenen Zimmet und geſtoßene Gewürznägelein, wie auch fein geſchnittene Mandeln, darunter, macht von geblättertem Butterteig einen Boden, ſtarken Meſſerrücken dick, ſo groß als man die Torte haben will, legt neben herum einen zwei Finger breiten Streifen von dem Teige, und in die Mitte das Gefüll, guten Fingers dick. Darnach legt man den Deckel, in den man vorher Blumen ſchneiden kann, darauf, oder macht ein Gitter über die Fülle, und neben, wo ſich das Gitter endigt, wieder einen zwei Fingerbreiten Streifen, ſchneidet auſſen herum die Torte mit einem heißen Meſſer gleich, beſtreicht ſie mit gekleppertem Ei und läßt ſie in guter Hitze backen. Wenn die Torte fertig iſt, wird ſie ſtark mit Zucker beſtreuet.

685. Prunellen-Torte.

Hiezu wird auch Blätterbutterteig genommen. Zu einer Torte mittlerer Größe macht man gewöhnlich von einem halben Pfund Butter und eben ſo viel Mehl einen Butterteig, wörgelt ſelbigen zum Boden zwei Meſſerrücken dick aus, legt ihn auf ein Blech und formirt die Torte rund oder läng-

licht. Dann ſchält man Zwetſchgen ab, nimmt die Steine heraus und ſchneidet die Zwetſchgen von einander. Der Boden von der Torte wird mit gekleppertem Ei beſtrichen und außen herum mit einem zwei Fingerbreiten Streifen belegt. Nun ſtößt man drei Loth ſüße und ein Loth bittere, vorher abgezogene Mandeln gröblicht, mengt einen Eßlöffel voll geſtoßenen Zucker darunter, beſtreuet mit der Hälfte den Boden, legt die Prunellen darauf, doch nicht zu enge aneinander, beſtreicht die Prunellen mit zerlaſſener Butter, ſtreuet die übrigen Mandeln darauf, beſtreicht die Torte mit gekleppertem Ei, wenn ſie vorher außen gleich geſchnitten iſt, und auch Einſchnitte in die Torte gemacht worden ſind. Hierauf ſtellt man ſie in den Backofen und läßt ſie in guter Hitze backen, nachher aber überſtreuet man ſie noch mit geſtoßenem Zimmet und Zucker.

686. Aepfeltorte.

Zu dieſer wird auch der Teig wie zu der Prunellentorte genommen, aber nur Meſſerrücken dick ausgewörgelt und auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt. Zur Füll ſchält man acht große mürbe Backäpfel, ſchneidet ſie zu Schnitzen, legt ſie, mit ſo vielem Zucker, als nöthig iſt die Aepfel ſüß zu machen, in einen Fußhafen; gießt ein Glas Wein daran, thut vier Loth gewaſchene Roſinen, eben ſo viel Weinbeeren, die Schaale von einer halben Citrone, fein geſchnitten, auch geſtoſſenen Zimmet, dazu, und läßt es zuſammen auf

Kohlen dämpfen, bis die Aepfel weich ſind. Dann werden ſie verrührt und vom Feuer weg geſtellt, daß ſie kalt werden. Wenn die Füll kalt iſt, wird ſie ſchön gleich auf dem Teig aufgeſtrichen, doch ſo, daß es neben herum zwei Finger breit leer bleibt, wörgelt den Teig zum Deckel auch aus, ſchneidet Blumen darein, und deckt ihn über die Füll. Vorher wird der Boden außenherum mit zerkleppertem Ei beſtrichen, und dann der Deckel neben den Aepfeln feſt angedrückt. Man kann auch ſtatt des Deckels ein Gitter von Teig machen, und neben herum einen zwei Fingerbreiten Streifen legen; dann wird die Torte mit einem heißen Meſſer außen herum gleich geſchnitten, ſechs oder acht Einſchnitte in die Torte gemacht, mit zerkleppertem Ei ſchön beſtrichen, daß nichts abläuft, und ſodann im Ofen bei guter Hitze ſchön gebacken.

687. Quittentorte.

Man kocht einige Quitten in Waſſer weich, ſchält ſolche, wenn ſie erkaltet ſind, reibt das Mark davon ab und nimmt ein halbes Pfund davon in eine Schüſſel, reibt auch die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker ab, thut ein Viertelpfund geriebenen Zucker und etwas geſtoßenen Zimmet dazu, und rührt es eine halbe Stunde. Hierauf kommen die Dottern von ſechs Eiern daran, und das Weiße von den Eiern wird zu dikkem Schnee geſchlagen, den man kurz vor dem Einfüllen darein rührt. Nun wird ein Torten-

blech von mittlerer Größe mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreuet, mit einem ganz dünnen Boden von Butterteig belegt, die Maſſe darein gefüllt und in einem nicht mehr heißen Ofen langſam gebacken.

688. Schlangentorte.

Hiezu verfertigt man einen geriebenen Butterteig von drei Viertelpfund Butter, wie No. 236 gezeigt worden iſt. Das Gefüll darein wird auf folgende Art gemacht: Man ziehet zwölf Loth Mandeln ab, wieget oder hackt ſie recht fein, wäſcht acht Loth Weinbeeren recht rein, läßt ſie in Waſſer eine halbe Viertelſtunde lang kochen, gießt dieſes durch einen Seiher ab und thut die Weinbeeren zu den gewiegten Mandeln. Hierauf kommen noch acht Loth geriebener Zucker, zwei Loth fein geſchnittener Citronat, eben ſo viel Pomeranzenſchaalen, ein halb Loth geſtoßener Zimmet, etwas geſtoßene Cardamomen und die auf dem Reibeiſen abgeriebene Schaale von einer halben Citrone dazu. Dieß alles feuchtet man mit gutem Wein an, dann macht man aus dem Teige drei lange Stritzeln, wörgelt ſolche eines Meſſerrücken dick und einer Hand breit aus, ſtreicht die Fülle, zwei Finger breit und kleinen Fingers dick, darauf, ſchlägt den Teig darüber und formirt von jeder Stritzel eine in die Runde in einander geſchlungene Schlange daraus. Nun legt man die Torten auf ein Blech, beſtreicht ſie mit gekleppertem Ei und bäckt ſie in mittlerer Hitze.

689. Reistorte.

Zu Reis=Weichſel=Hohlbeer= und Johannisbeertorten nimmt man gewöhnlich einen Mandel=Butterteig oder einen ſogenannten Weinteig. Beide werden verfertigt, wie folget: Zu dem Mandel=Butterteig nimmt man ein Viertelpfund feines Mehl in eine Schüſſel, reibt zwölf Loth Butter mit dem Mehl ab, ſtößt acht Loth abgezogene Mandeln fein und eben ſo viel Zucker, thut beides zu dem Abgeriebenen, macht den Teig mit drei Eiern an, wörgelt ihn Meſſerrücken dick aus und belegt die Tortenformen damit.

Zu dem Weinteig nimmt man in einer Schüſſel drei Eßlöffel voll ſauren Rahm, eben ſo viel Zucker, drei Eßlöffelvoll Wein, zwei Eßlöffelvoll Branntewein, nebſt drei Eierdottern, und rührt ſo viel feines Mehl darein, bis der Teig zum Wirken tauglich iſt. Dann wird der Teig gewogen und halb ſo viel Butter dazu genommen, als der Teig ſchwer iſt. Nun wird er auf einem Nudelbret ausgewörgelt, die Butter darauf geſchnitten und übrigens wie ein anderer Butterteig behandelt. Zur Fülle werden zwölf Loth Caroliner Reis ſauber gewaſchen, mit ſiedendem Waſſer angebrühet, daſſelbe nach einer Viertelſtunde abgegoſſen und der Reis in einem Fußhafen mit einer halben Maas Wein, einem Viertelpfund Zucker und der fein geſchnittenen Schaale von zwei Citronen, auf Kohlen geſtellt, und ſo gekocht, bis der Reis weich

iſt. Dann wird noch eine Hand voll geſchnittene und eben ſo viel geſtoßene Mandeln zu dem Reis gethan, der Tortenform mit Teig belegt, die Fülle aufgeſtrichen, über den Reis ein Gitter und neben herum ein ſchmaler Rand gemacht; dann die Torte mit Eierweis beſtrichen und in guter Hitze gebakken. Dieſe Torte muß eine gute Stunde backen.

690. Weichſeltorte.

Zu einer Torte werden ein und ein halb Pfund ausgeſteinte Weichſeln mit drei Viertelpfund Zucker, wie zu einem Mus, gekocht. Dann nimmt man zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenſchaale, die Schaale von einer halben Citrone, und ſchneidet alles fein und länglicht. Dieſes alles wird, nebſt einem halben Loth geſtoßenen Zimmet und einem Quint Gewürznägelein, zu den Weichſeln gerührt, ſo bald ſie kalt ſind. Hierauf röſcht man eine Hand voll Semmelmehl mit ein wenig Schmalz und ſtößt vier Loth abgezogene Mandeln nebſt vier Loth Zucker. Von den Mandeln und Zucker wird zur Beſtreuung der Torte etwas zurück behalten; das Uebrige aber unter das geröſtete Semmelmehl gemengt, und der Boden der Torte damit beſtreuet. Nun wird die Torte von einem dazu verfertigten Teige (Mandel- oder Weinteig) auf ein mit Papier belegtes flaches Blech aufgeſetzt, der Teig mit gekleppertem Ei beſtrichen, und, wie ſchon geſagt, mit Mandeln und Semmelmehl beſtreuet, dann werden die Weichſeln darauf geſtrichen. Auf die Weichſeln wird ſodann ein

Gitter von Teig gemacht, außen herum ein zwei Finger breiter Streif gelegt, dieſer gut angedrückt, die Torte mit zerkleppertem Ei beſtrichen, mit Zucker und Mandeln beſtreuet und im Backofen bei mittlerer Hitze ſchön gelb gebacken.

691. Torte von friſchen Johannisbeeren.

Der Teig zu dieſer Torte wird gewöhnlich auf die Art verfertigt, welche bei der Reistorte Nr. 689 beſchrieben worden iſt. Die größere Hälfte des Teigs wird zum Boden der Torte gebraucht, die kleinere aber zum Deckel oder Gitter aufbehalten. Zur Fülle zupft man eine halbe Maas Johannisbeeren ab; wirft in ein Kaſſerol oder eine meſſingene Pfanne zwölf Loth geriebenen Zucker; legt die Beeren darauf, ſetzt ſie anfangs auf ſchwache Kohlen, bis ſie Saft gezogen haben, vermehrt alsdann die Kohlen, nimmt, wenn ſie kochen, den aufgeworfenen Schaum ab, und ſtellt ſie, wenn ſie recht eingekocht ſind, auf ein Geſchirr, daß ſie kalt werden. Dann wird die Torte, wie die Weichſeltorte, auf ein Blech aufgeſetzt, der Boden mit geröſtetem Semmelmehl, geſtoßenen Mandeln und Zucker überſtreuet, die Johannisbeeren darauf gelegt, und übrigens wie die Weichſeltorte behandelt.

692. Torte von friſchen Hohlbeeren.

Zu einer Torte mittlerer Größe wird ein guter Blätter- oder Weinbackener-Teig von einem halben Pfund Butter gemacht, ein Boden nach der Größe der Torte ausgewörgelt, und derſelbe auf

ein mit Mehl beſtreutes Blech gelegt. Dann wird der andere Teig auch ausgewörgelt, ein zwei Finger breiter Streif davon geſchnitten und um den ausgewörgelten Teig, welcher zuvor am Rande mit einem verklepperten Ei beſtrichen werden muß, herum gelegt. Der Boden der Torte wird dann eben ſo, wie bei der Johannisbeertorte, mit geröſtetem Semmelmehl, geſtoßenen Mandeln und Zucker beſtreuet, und dann nimmt man eine halbe Maas ausgeſuchte Hohlbeeren, vermengt ſie mit einer ſtarken Hand voll geſtoßenem Zucker und einem Theelöffelchen voll Zimmet, legt es auf den beſtreuten Boden, macht von dem übrigen Teig ein Gitter, wie über die ſchon beſchriebenen Fruchttorten, beſtreicht ſie mit zerkleppertem Ei, bäckt ſie in guter Hitze und beſtreut ſie alsdann mit Zucker.

693. Citronentorte mit Eis.

Zu einer Torte mittlerer Größe reibt man ſechs ſaftige Citronen auf einem Reibeiſen fein ab, nimmt die dicke weiße Haut ganz davon weg, ſchneidet das Mark in Scheiben, nimmt die Kerne alle heraus, bringt das Mark und das Abgeriebene von den Citronen in eine porzellänene Schüſſel, thut ein halbes Pfund geriebenen Zucker, ein halbes Pfund abgezogene, die Hälfte geſchnittene, die Hälfte geſtoßene Mandeln, ein halb Loth geſtoßenen Zimmet, zwei Loth Citronat, eben ſo viel Pomeranzenſchaale, beides fein und länglicht geſchnitten, dazu, mengt es mit einem Eßlöffel wohl unter einander, und läßt es über Nacht ſtehen. Dann

wird ein Tortenblech, von welchem man den Rand abnehmen kann, mit Butter beſtrichen, mit einem Mandel= oder anderem beliebigen Butterteig belegt, die Citronenmaſſe darein gefüllt, ein ausgeſchnittener Deckel oder ein ſchönes Gitter über die Torte gemacht, dieſes mit gekleppertem Ei beſtrichen und in guter Hitze gebacken. Wenn die Torte fertig und kalt iſt, wird von einem Viertelpfund geſiebtem Zucker, einem Eierweiß und zwei Eßlöffeln voll Erbſelensſaft ein Eis gerührt, dann die gebackene Torte geeißt und wieder getrocknet. Auf dieſe Art hält ſich die Torte lange gut.

694. Gerührte Citronentorte.

Man nimmt ein halb Pfund Zucker, reibt das Gelbe von vier Citronen darauf ab, ſchabt das Abgeriebene mit einem Meſſer ab, reibt den übrigen Zucker auf dem Reibeiſen und rührt ihn mit zehn Eierdottern eine halbe Stunde lang ſtark. Ehe man aber zu rühren anfängt, muß zuvor ein Tortenblech mit Butter beſtrichen und mit einem dünn ausgewörgelten Mandel= oder anderem Butterteige ausgelegt werden. Wenn nun die Citronenmaſſe eine halbe Stunde gerührt iſt, wird von ſechs Eierweiß ein dicker Schnee geſchlagen. Von zwei Citronen wird alsdann der Saft, nebſt dem Schnee, zu der Maſſe gerührt. Ehe dieſe aber eingegoſſen wird, wird der leere Teig im Ofen halb gebacken, der Teig ſodann geſtupft, daß er keine Blaſen gibt, die Maſſe eingefüllt und die Torte vollends gebacken.

695. Biscuittorte.

Zu dieſer Torte gehört Raffinatzucker. Man nimmt davon ein Pfund, reibt von zwei Citronen die Schaale ab, reibt den Zucker auf dem Reibeiſen und rührt dieſen mit vier ganzen Eiern und acht Eierdottern eine Stunde auf einer Seite. Dann wird ein Viertelpfund Stärkmehl und eben ſo viel feines, hier Mundmehl, durch ein Haarſieb geſiebet und zu der Maſſe gerührt. Der Tortenform wird mit Butter beſtrichen und mit Semmelmehl beſtreuet. Kurz vor dem Einfüllen der Maſſe wird von den acht Eierweißen ein dicker Schnee geſchlagen und leicht zu dem Teig gerührt. Alsdann wird ſie eingefüllt und die Torte in einem nicht gar heißen Ofen gebacken.

696. Biscuit mit bittern Mandeln.

Mit einem Pfund geriebenem Zucker rührt man das Gelbe von zwanzig Eiern, eine halbe Stunde nach einer Seite, ſtößt vier Loth abgezogene bittere Mandeln ganz fein mit dem Weißen von einem Ei, rührt die am Zucker abgeriebene Schaale einer halben Citrone und die Mandeln, welche zuvor mit einem Löffelvoll von der gerührten Maſſe verdünnet worden ſind, dann erſt in den Teig, ſchlägt das Weiße von den zwanzig Eiern zu einem feſten Schnee, rührt vorher zwölf Loth geſiebtes Stärkmehl und eben ſo viel feines Mehl (Mundmehl) zu der Maſſe, dann den Schnee leicht darunter, beſtreicht die Form mit Butter, beſtreut ſie

mit Semmelmehl, füllt den Teig gleich ein und bäckt die Torte in gelinder Ofenhitze.

697. Zimmettorte.

Dieſe wird, wie die Biscuittorte, gemacht, nur nimmt man auf ein halbes Pfund Zucker ein Loth geſtoßenen Zimmet dazu. Will man die Torte marmorirt haben, ſo nimmt man die Hälfte Brodtorten-, die Hälfte Biscuittortenteig und gießt ihn bei dem Einfüllen durch einander.

698. Brodtorte.

Man ſchält drei Viertelpfund Mandeln, ſtößt ſie mit Eierweiß oder Zimmetwaſſer fein, rührt ſie und ein Pfund geriebenen Zucker mit zwölf ganzen Eiern und zwölf Eierdottern, eine ganze Stunde auf einer Seite, ſchneidet die Schaale von einer Citrone, zwei Loth Citronat und zwei Loth Pomeranzenſchaale länglicht fein, ſtößt ein halb Loth Zimmet, ein Quint Cardamomen, auch etwas Muſcatenblüthe, gröblicht, und thut es, ſobald die Maſſe leicht gerührt iſt, dazu. Dann wird acht Loth im Ofen gedörrtes, fein geſtoßenes und durchgeſiebtes Hausbrod, welches aber vorher mit einem Trinkgläschen voll Wein angefeuchtet wird, zu der Maſſe gerührt. Wenn alles wohl unter einander gerührt iſt, wird der Tortenform mit Butter beſtrichen und mit geriebenem ſchwarzen Brod beſtreuet, die Maſſe eingefüllt und in gelinder Ofenhitze gebacken.

699. Mandeltorte.

Man ſtößt oder reibet ein Pfund abgezogene und abgetrocknete Mandeln mit zwei Eierweiß fein. Alsdann werden die Mandeln mit drei Viertelpfund geriebenem Zucker in eine Schüſſel gethan und mit vierzehn Eierdottern eine halbe Stunde lang recht ſtark gerührt. Hierauf wird die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeiſen abgerieben und nebſt einer Handvoll Semmelmehl zu der Maſſe gerührt, das Weiße von zehn Eiern wird zu dickem Schnee geſchlagen, und vor dem Einfüllen leicht unter die Mandeln gerührt. Dann werden die Formen mit Butter beſtrichen und mit Semmelmehl beſtreuet, die Maſſe eingefüllt, ſogleich in den Ofen geſtellt und langſam gebacken.

700. Braune Mandeltorte.

Man ſtößt ein halbes Pfund ungeſchälte, nur abgeriebene Mandeln mit einem Ei recht fein, rührt ſie mit einem halben Pfund geriebenen Zucker, ſechs ganzen Eiern und ſechs Eierdottern eine gute halbe Stunde ſtark, hierauf ſtößt man ein halb Loth Zimmet, eben ſo viel Gewürznägelein, ein Quint Cardamomen und ein Quint Kubeben in einem Mörſer gröblicht. Wenn die Maſſe leicht gerührt iſt, wird das Gewürz, nebſt der Schaale von einer Citrone, darein gethan, von den ſechs Eierweißen ein feſter Schnee geſchlagen und ſolcher leicht zu der Maſſe gerührt. Dann wird der Tortenform mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreuet, die Maſſe eingefüllt und die Torte langſam gebacken.

701. Chocoladetorte.

Man macht dieſe wie eine Biscuittorte. Zu einer halbpfündigen Torte reibt man vier Loth Chocolade, ſiebt ihn durch, rührt ihn zuerſt zu der Maſſe, und thut ſodann acht Loth Mehl hinzu. Uebrigens wird ſie, wie Nr. 695 geſagt worden iſt, verfertiget und gebacken.

702. Sandtorte.

Man rührt zwölf Loth friſche Butter und eben ſo viel Schmalz, eine ganze Stunde bis zum Schaum. Hierauf werden fünfzehn Eierdottern nach und nach dazu gerührt und drei Viertelpfund geſiebter Zucker, nebſt der abgeriebenen Schaale von einer Citrone. Mit dieſem wird die Maſſe noch eine halbe Stunde gerührt, dann wird ein Pfund von dem feinſten Mehl dazu gerührt, das Weiße von acht Eiern zu einem feſten Schnee gemacht, dieſer leicht unter die Maſſe gerührt, eine blecherne flache Tortenform mit Butter beſtrichen, mit Semmelmehl beſtreut und die Torte hierauf ſogleich in den Ofen gebracht, wo man ſie in gelinder Hitze backen läßt.

703. Krafttorte.

Zu dieſer Torte wird ein Pfund Zucker genommen, die Schaale von zwei Citronen darauf abgerieben, dann mit dem übrigen Zucker auf dem Reibeiſen gerieben. Hierauf werden ein Pfund abgezogene Mandeln gröblich geſtoßen, und zwei Loth

Citronat, nebſt zwei Loth Pomeranzenſchaalen, länglicht fein geſchnitten. Nun bringt man alles in eine Schüſſel und behält blos ohngefähr vier Loth Zucker zum Eis für die Krafttorte zurück. Hat man nun noch drei Eierweiß zu Schnee geſchlagen, ſo wird die Maſſe damit angerührt, der Saft von den zwei Citronen darein gedrückt und wohl durcheinander gerührt. Dann wird von großen Oblatentafeln die Form eines Herzes, Kleeblatts oder Sterns geſchnitten, die Maſſe darauf geſtrichen, und, wie alles Zuckergebackene, in gelinder Hitze gebacken. Von dem zurückbehaltenen Zucker wird ein Eis verfertigt, die Torte damit überſtrichen und wieder getrocknet.

704. Carmelitertorte.

Man ſchneidet ein halbes Pfund geſchälte Mandeln der Länge nach ſo fein als möglich, ſchlägt ſieben Eier in einer Schüſſel, bis ſie Blaſen werfen, nimmt dann ein halb Pfund geſiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde recht ſtark, thut hierauf eine halbe, am Zucker abgeriebene Citronenſchaale, ein Viertelpfund vom feinſten Mehl und zwei Drittheile von den Mandeln dazu, rührt es langſam untereinander, füllt es in einem mit Butter beſtrichenen und mit Semmelmehl beſtreuten Tortenform, ſtreut die übrigen Mandeln darauf herum und bäckt die Torte langſam.

705. Linzertorte.

Man nimmt ein halb Pfund friſche Butter und eben ſo viel feines Mehl in eine Schüſſel, reibt beides mit einander ab, ſtößt oder reibt ein Viertelpfund abgezogene Mandeln fein, thut ein Quint geſtoßenen Zimmet und zwölf Loth geſtoſſenen Zucker dazu, ſchlägt zwei Eier daran, verfertigt den Teig, macht alsdann zwei Theile daraus, wörgelt den einem zum Boden der Torte, den andern zum Gitter und Rand aus, ſtreicht auf dem Boden der Torte eingemachte Hohl= oder Johannisbeeren, oder auch Weichſelmark, kleinen Fingers dick auf, macht das Gitter darauf, befeſtigt den Rand, beſtreicht die Torte mit zerkleppertem Ei und bäckt ſie in guter Hitze.

706. Dottertorte.

Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, ſchält und ſtößt ſie fein; alsdann werden acht recht hart geſottene Eierdottern im Mörſer auch recht fein geſtoßen, und ein Viertelpfund Butter leicht gerührt. Hierauf werden die Mandeln und Eierdottern, nebſt zwölf Loth geſtoßenem Zucker und dem Gelben von einer halben Citrone, auf dem Reibeiſen abgerieben, in einer Schüſſel recht unter einander gerührt, eine Tortenform mit Meſſerrücken dick ausgewörgeltem, geriebenem Butterteig ausgelegt, die Maſſe zwei Finger dick darauf geſtrichen, und die Torte ſodann langſam gebacken.

707. Erdbirnen (Kartoffeln) Torte.

Die Erdbirnen werden roh geſchält und weich geſotten, doch ſo, daß ſie nicht zerfallen, dann läßt man ſie kalt werden, reibt ſie auf dem Reibeiſen, nimmt zu drei Viertelpfund geriebenen Erdbirnen ein halb Pfund geſiebten Zucker, rührt beides in einem Hafen mit ſieben ganzen Eiern und ſieben Eierdottern eine Stunde lang, reibt die Schaale von einer Citrone auf dem Reibeiſen ab, thut ſie, nebſt dem Saft, kurz vor dem Einfüllen an die Maſſe, füllt dieſe in einen blechernen, mit Butter beſtrichenen und mit Semmelmehl beſtreuten Tortenform und ſtellt ſie gleich in den Backofen.

Bei den Erdbirnentorten muß hauptſächlich angemerkt werden, daß ſie in keine kupferne Formen eingefüllt werden, ſonſt bleiben ſie ſitzen.

708. Gefüllte Törtlein.

Drei Viertelpfund Butter werden bis zum Schaum abgerührt, dann werden fünfzehn Eierdottern nach und nach dazu gerührt und ſechs Loth geſiebter Zucker; auch wird etwas Citronenſchaale auf Zucker abgerieben, dazu genommen, und 23 Loth vom feinſten Mehl. Die 15 Eierweiße werden zu einem feſten Schnee geſchlagen, und vor dem Einfüllen leicht unter die Maſſe gerührt. Hierauf thut man in kleine, mit Butter beſtrichene, mit Semmelmehl beſtreute Tortenförmlein einen

Eßlöffelvoll Teig, auf dieſes ein wenig Eingemachtes, welches wieder mit ein wenig Teig bedeckt wird, und bäckt ſie in guter Hitze.

709. Wiener Kuchen.

Man rührt ein halb Pfund Butter bis zum Schaum, ſchlägt nach und nach acht Eier, welche vorher in warmem Waſſer gelegen ſind, daran, thut etwas Salz, drei Loth geſtoßenen Zucker und die Schaale von einer halben Citrone, am Zucker abgerieben, dazu; nimmt einen halben Schoppen lauwarme gute Milch und rührt dieſe, nebſt zwei Eßlöffeln voll guter dicker Bierhefe und ein Pfund von dem feinſten Mehl dazu. Der Teig muß ein wenig dicker ſeyn, als ein gerührter Gogelhopfenteig. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Roſinen, vier Loth gewaſchene und wieder getrocknete Weinbeeren, zwei Loth fein geſchnittenen Citronat und eben ſo viel Pomeranzenſchaalen, gut unter einander, beſtreicht den Kuchenform mit Butter, beſtreut ihn mit Mehl, füllet die Maſſe ein und ſtellet ſie in die Wärme, daß der Teig gehet. Dann wird der Kuchen mit gekleppertem Ei beſtrichen und mit geſchnittenen Mandeln beſtreuet. Vom Citronat und von den Pomeranzenſchaalen wird auch etwas zurück behalten und unter die Mandeln gemiſcht. Der Kuchen wird in guter Hitze gebacken.

710. Travemünder Kuchen.

Man rührt ein Viertelpfund geriebenen Zucker, mit eben ſo viel abgezogenen und fein geſtoßenen Mandeln, nebſt fünf ganzen Eiern und vier Eierdottern, eine gute halbe Stunde ſtark, thut ein halbes Loth geſtoßenen Zimmet, zehn geſtoßene Gewürznägelein, zwei Loth geſchnittene Pomeranzenſchaalen, zwei Loth Citronat, vier Loth Roſinen, eben ſo viel Weinbeeren, welche vorher gewaſchen und getrocknet worden ſind, nebſt ſechs Eßlöffeln voll Semmelmehl, dazu, rührt es gut untereinander, ſchlägt von den vier Eiern das Weiße zu Schnee, rührt ſolchen vor dem Einfüllen leicht unter die Maſſe, beſtreicht einen gewundenen Form mit Butter, beſtreuet ihn mit Semmelmehl, ſtellt den Kuchen ſogleich nach dem Einfüllen in den Backofen und bäckt ihn in guter Hitze.

711. Magdalenen-Kuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, ſchlägt fünf ganze Eier und zwei Eierdottern darein, rührt ein halbes Pfund vom feinſten Mehl und zwölf Loth geſiebten Zucker dazu, dann wird ein Stückchen eines Fingers große Vanille auf dem Ofen getrocknet und fein geſtoßen, dazu gerührt, das Weiße von zwei Eiern zu Schnee geſchlagen und leicht zu der Maſſe gerührt. Nun wird ein Kuchenblech mittlerer Größe mit Butter beſtrichen, die Maſſe darein gefüllt und ſolche in gelinder Hitze gebacken.

712. Weichſelkuchen.

Man nimmt ein Viertelpfund Butter, rührt ſie mit ſechs Eierdottern ab, rührt dann ein Viertelpfund geriebenen Zucker, eben ſo viel abgezogene und geſtoßene Mandeln, worunter man ein Loth bittere nimmt, dazu, nebſt einem halben Loth geſtoßenem Zimmet, einem Quint Gewürznägelein, ſechs Eßlöffeln voll Semmelmehl und ſechs Löffeln voll ſüßen Rahm. Das Weiße von den ſechs Eiern wird zu Schnee geſchlagen und unter die Maſſe gerührt. Weichſeln nimmt man nach Belieben, oder ſo viel der Teig trägt. Der Form wird mit Butterteig ausgelegt, die Maſſe eingegoſſen und langſam gebacken.

713. Weichſelkuchen anderer Art.

Man weichet zwei Kreuzerwecke, von denen man zuvor die Rinde abgeſchnitten hat, in Milch ein. Dann wird ein Viertelpfund Butter, fünf Loth ſüße und ein Loth bittere, abgezogene und fein geſtoßene Mandeln, nebſt ſechs Loth geriebenem Zucker, mit fünf Eiern wohl gerührt, alsdann der eingeweichte Weck feſt ausgedrückt, und, nebſt einem halben Loth geſtoßenen Zimmet und der fein geſchnittenen Schaale von einer halben Citrone, dazu gethan, und alles recht unter einander gerührt. Zuletzt zupft man eine Maas Weichſeln ab, rührt ſie unter die Maſſe und füllt ſie in einen mit Butter beſtrichenen Kuchenform, worauf der Kuchen langſam gebacken wird.

714. Weichſelkuchen mit ſchwarzem Brod.

Hiezu wird ein halbes Pfund fein geſtoßene rohe Mandeln, nebſt einem halben Pfund geriebenem Zucker, mit sechs ganzen Eiern, eine gute halbe Stunde ſtark gerührt. Dann wird die Schaale von einer halben Citrone, zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenſchaale fein geſchnitten, und nebſt einem halben Loth geſtoßenen Zimmet, ein Quint Gewürznägelein, ein Quint Cardamomen, drei kleine Handvoll geriebenes ſchwarzes Brod und ein Trinkgläschen voll Wein dazu gethan, dieſes alles gut untereinander gerührt, und eine Maas abgezupfte, noch beſſer aber ausgeſteinete Weichſeln darunter gemengt. Die Kuchenform wird dick mit Butter beſtrichen, mit geriebenem ſchwarzen Brod beſtreuet, die Maſſe eingefüllet und in mittlerer Hitze gebacken.

Anmerkung. Alle Weichſelkuchen ſind beſſer, wenn die Weichſeln ausgeſteinet werden. Dieß geſchieht am leichteſten mit einem ſpitzigen Federkiele.

715. Weichſelkuchen mit einem Guß.

Ein Blech mit einem ſchmalen Rande wird nur wenig mit Butter beſtrichen, mit geriebenem Butterteig ausgelegt und dieſer dick mit abgezupften Weichſeln bedeckt. Der Guß wird auf folgende Art dazu gemacht: Man verkleppert vier Eier wohl,

rührt geſtoßenen Zucker und Zimmet nach Belieben darein, thut vier Eßlöffel voll Semmelmehl von geriebenem Milchbrod und einen Schoppen ſüßen Rahm hinzu, rührt alles recht unter einander und gießt es über die Weichſeln, ſtellt den Kuchen ſogleich in den Ofen und läßt ihn ſchön gelb backen.

716. Traubenkuchen.

Ein mit Butter beſtrichenes Blech, mit einem ſchmalen Rande, legt man mit gutem Butterteig aus, rührt ſechs Loth geſchälte und fein geſtoßene Mandeln, nebſt ſo viel geriebenem Zucker, mit einem Ei und vier Eßlöffeln von ſüßem Rahm an; thut ein Quint geſtoßenen Zimmet darunter, breitet dieſes über dieß auf dem Boden des Butterteigs aus, zupft blaue und rothe Trauben ab, legt die Beeren ganz dicht auf den Mandeln herum, rührt ſechs Eier ſtark mit einer Hand voll geſtoßenem Zucker, thut einen halben Schoppen ſüßen Rahm daran, gießt dieß über den Kuchen und bäckt ihn gelb.

717. Hohlbeerkuchen.

Man legt ein Blech, das einen Rand hat, mit dünnem mürben Butterteig aus, belegt den Boden dicht mit Hohlbeeren und beſtreut ſie dick mit Butter. Dann rührt man vier Loth abgezogene, fein geſtoßene Mandeln, eben ſo viel geriebenen Zucker, zwei Eßlöffel voll Semmelmehl mit einem halben Schoppen ſüßen Rahm an, gießt es

über die Hohlbeeren und ſtellt ſogleich den Kuchen in den Backofen. Mit Johannisbeeren wird der Kuchen auf die nämliche Art gemacht; nur wird mehr Zucker über dieſe geſtreuet.

718. Abgerührter Kuchen.

Man rührt ein Pfund Butter oder 28 Loth Schmalz, bis es weiß und wie Schaum iſt, rührt nach und nach zehn ganze Eier, welche man vorher in warmes Waſſer gelegt hat, daran, thut drei Löffel voll dicke Bierhefen, zwei und ein Viertel Pfund Mehl und ſo viel laue ſüße Milch daran, bis der Teig ſo dick wird, daß man ihn kaum wirken kann, dann ſtellt man den Teig in die Wärme, daß er gehe. Wenn er gegangen iſt, wird er auf einem mit Mehl beſtreuten Tuche leicht ausgewirket, ein Backblech mit Butter beſtrichen, und dann der Kuchen mit den Händen in die Länge und Breite gedrückt. Man läßt ihn hierauf noch ein wenig gehen, beſtreicht ihn mit zerklepperten Ei, ſchneidet abgezogene Mandeln würflicht, beſteckt ihn mit dieſen, ſtreuet gröblicht geſtoßenen Candiszucker, und, wem es beliebt, auch Anis darauf, und bäckt ihn in guter Hitze.

Anmerkung. Gehöriges Salz wird ſogleich mit der Butter oder dem Schmalze abgerührt; es rührt ſich viel leichter.

719. Aepfelkuchen.

Dergleichen Kuchen werden von geriebenem Butterteig und auch von Hefenteig auf folgende Art gemacht: Man ſchüttet Mehl, ſo viel man braucht, in eine Schüſſel, ſalzt es und nimmt zu einem wohl gewogenen Pfund Mehl einen Vierling Butter, ſchneidet dieſen ganz dünn in das Mehl, und macht den Teig mit zwei oder drei Löffeln voll guter Bierhefe und laulicht gemachter Milch an. Man rechnet zu zwei Pfunden Mehl eine halbe Maas Milch, darf aber den Teig nicht zu dünn machen, und arbeitet ihn, bis er ſich von dem Rührlöffel ſchält, ſtellt ihn dann in die Wärme und läßt ihn gehen. Wenn er gegangen iſt, wirkt man ihn aus, macht Laiblein daraus und wörgelt ſie, kleinen halben Fingers dick, aus, legt ſie auf ein mit Butter beſtrichenes oder mit Mehl beſtreutes Blech, läßt ſie noch ein wenig gehen, beſtreicht den Kuchen mit zerkleppertem Ei und belegt ihn mit geſchälten, zu Schnitzen oder in Scheiben geſchnittenen guten Backäpfeln, beſtreicht dieſe entweder mit zerſtoßenem, mit Wein angefeuchteten Zucker, oder mit zergangener Butter, und bäckt ſie im Backofen.

720. Zwetſchgenkuchen.

Die Zwetſchgenkuchen werden auf die nämliche Art, wie die Aepfelkuchen, gemacht. Man belegt ſie mit in der Mitte zerſchnittenen Zwetſchgen, legt ſie nach Belieben auf den Kuchen, daß das Blaue

ober- oder unterwärts liegt, beſtreicht dann die Zwetſchgen mit zergangener Butter und beſtreuet ſie nach Belieben mit ein wenig Anis oder Semmelmehl, und bäckt den Kuchen ſchön röſch. Sind die Zwetſchgen noch ſauer, ſo wird der Kuchen mit Zucker beſtreut.

721. Zwetſchgenkuchen auf andere Art.

Man ſchneidet die Zwetſchgen der Länge nach auf und legt in jede Zwetſchge, ſtatt des herausgenommenen Steins, eine abgezogene Mandel, nebſt ein wenig Zucker und Zimmet, oder Zucker und Anis. Zu dem Teig rührt man zwölf Loth Butter leicht, ſchlägt drei ganze Eier und drei Eierdottern daran, nimmt zwei Eßlöffel voll geſtoßenen Zucker, zwei Löffel voll gute Bierhefe, ein halb Pfund feines Mehl und drei Eßlöffel voll warme Milch dazu, klopft den Teig ſtark, läßt ihn gehen, beſtreicht ein rundes Kuchenblech mit Butter, bringt den gegangenen Teig hinein, breitet ihn in der Runde aus, ſtellt die gefüllten Zwetſchgen aufrecht darein, doch nicht zu nahe an einander, läßt den Kuchen wieder gehen, bäckt ihn in guter Hitze und überſtreuet ihn nachher mit geſtoßenem Zucker und Zimmet.

722. Zwiebelkuchen.

Hiezu nimmt man einen Hefenteig, wie Nr. 719 beſchrieben worden iſt, und wörgelt ihn nach beliebiger Größe und Dicke aus. Bis der Teig gehet, ſchneidet man zu einem Kuchen ſechs Zwiebeln würf-

licht, dämpft ſie in einem guten Stück Butter weich (ſie müſſen jedoch weiß bleiben), dann zerkleppert man drei Eier, gießt ſie an die Zwiebeln, läßt ſie auf dem Feuer anziehen, ſalzt ſie, gießt zwei Eßlöffel voll ſauren oder ſüßen Rahm dazu und vermengt eben ſo viel Semmelmehl damit. Der Kuchen wird auf ein mit Butter oder Speck beſtrichenes Blech gelegt. Wenn die Zwiebeln kalt ſind, werden ſie ſchön gleich auf dem Kuchen aufgeſtrichen und im Backofen ſchön gelb gebacken. Auch werden Zwiebelkuchen auf dieſe Art gemacht: Man ſchneidet die Zwiebeln in runde Scheiben oder Plätze, wie die Aepfel, legt ſie ungedämpft auf den Kuchen, beſtreicht ſie mit zergangener Butter und überſtreuet ſie gut mit Salz und Kümmel.

723. Käßkuchen.

Der Käß wird entweder von ſüßer oder ſaurer Milch gemacht. Die ſaure geſtockte Milch ſtellt man nicht nahe zum Feuer, nur in die Wärme, ſo gerinnt ſie von ſelbſt zuſammen. Dann legt man den Käß in einen Seiher, daß die Molken abläuft. Von ſüßer Milch wird der Käß auf folgende Art gemacht: Man hält in einer meſſingenen Pfanne drei Maas ſüße Milch über das Feuer, und bis dieſe ſiedet, werden drei Rührlöffel voll feines Mehl mit vier oder fünf Eiern und einer Maas Buttermilch angerührt. Wenn die Milch ſiedet, wird das Angerührte darein gegoſſen, die Pfanne vom Feuer genommen und dann läßt man die Milch ruhig ſtehen. Sollte es nicht bald zuſammen gerinnen,

ſo drückt man ein wenig Citronenmark daran, und gießt alsdann die geronnene Milch in ein dazu gehöriges Säckchen oder in ein Tuch, welches an den Enden zuſammengebunden und aufgehängt wird. Man läßt es über Nachts hängen, damit das Molkenwaſſer davon ablaufe; des andern Tages aber legt man den Käß in eine Schüſſel, rührt ihn mit etlichen Eiern, einem Paar Löffel voll ſaurem Rahm und eines Hühnereies groß zergangener Butter an; zu dünne darf aber der Käß nicht gemacht werden. Dann thut man etwas geſtoßenen Zucker, eine Handvoll gewaſchene und wieder getrocknete Roſinen, eben ſo viel Weinbeeren, und, wem es beliebt, auch eine Handvoll geſtoßene Mandeln, dazu, welche letztere jedoch auch wohl weg bleiben können. Man rührt alles recht unter einander und ſtreicht den Käß halben Fingers dick auf mürben Hefenteig, wie Nr. 719 beſchrieben worden iſt. Das Blech wird mit Butter beſtrichen oder mit Mehl beſtreuet, der Kuchen aber geſtupft, ehe er in den Ofen geſtellt wird, daß es keine Blaſen gibt, und ſodann in guter Hitze gebacken. Der ſaure Käß wird auch mit etlichen Eiern und ſüßem Rahm angerührt. Man thut alsdann eine Hand voll Semmelmehl, ſo viel Butter, als bei dem ſüßen Käß, etwas Zucker, auch Roſinen und Weinbeeren daran, nimmt mürben Hefenteig, wörgelt ihn kleinen Fingers dick aus, läßt den Teig wieder ein wenig gehen, ſtreicht ihn, wie den ſüßen Käß, auf, und läßt ſodann den Kuchen in ſtarker Hitze backen.

724. Speckküchlein.

Von einer Maas Mehl, ſechs Loth friſchem Schmalz, einem Ei, einem Loth geſtoßenen Zucker, zwei Löffeln guter Bierhefen, ein wenig Salz und einem kleinen Schoppen ſüßen Rahm, wird ein Teig angemacht, dieſer geklopft, bis er ſich vom Löffel ſchält, dann in die Wärme geſtellt, daß er gehet. Wenn er gegangen iſt, wird er ausgewürkt und mit einem Glas ausgeſtochen. Alsdann ſetzt man die Speckküchlein auf ein mit Butter beſtrichenes Blech, doch nicht zu nahe zuſammen, läßt ſie noch ein wenig gehen, beſtreicht ſie mit gekleppertem Ei, beſteckt ſie mit würflicht geſchnittenen Mandeln und gröblicht geſtoßenem Zucker, und bäckt ſie in guter Hitze. Dieſe Maſſe gibt fünfzehn bis ſechzehn Stücke.

725. Schnecken-Nudeln.

Zu dieſen macht man einen Hefenteig, wie Nr. 719 bei dem Aepfelkuchen beſchrieben worden iſt, würkt denſelben auf dem Nudelbret zu gut Meſſerrücken dicken Plätzen aus, beſtreicht die Plätze mit zergangener Butter oder Schmalz und beſtreuet ſie mit gewaſchenen und wieder getrockneten Roſinen- und Weinbeeren. Nun ſchneidet man die Plätze zu drei Finger breiten und wohl einer halben Elle langen Streifen, wickelt jeden Streifen auf, aber nicht feſt, ſetzt ſie alle an einander in einen mit Butter beſtrichenen Gogelhopfenform, und ſtellt dieſen wieder in die Wärme. Wenn nun die Schnek-

ken wieder gegangen ſind, ſo werden ſie in guter Hitze gebacken.

Zu bemerken iſt, daß jede Schnecke mit ein wenig Butter da beſtrichen werden muß, wo ſie an einander geſtellt werden.

726. Berliner Bretzen.

Man thut ein Pfund feines Mehl in eine Schüſſel, ſalzt es nur wenig und macht es mit einem halben Schoppen warmer Milch, zwei Eßlöffeln voll dicker Bierhefe und zwei Eiern zu einem Teig an. Dieſen läßt man hierauf gehen; rührt unterdeſſen zwölf Loth friſches Schmalz oder Butter leicht und thut es, nebſt zwei Loth geſtoſſenem Zucker, zwei Loth gewaſchenen und wieder getrockneten Roſinen, eben ſo viel Weinbeeren und der Schaale von einer halben Citrone, welche auf dem Reibeiſen abgerieben worden, zu dem Teig. Dieſen klopft man alsdann ſtark und wirkt ihn auf einem mit Mehl beſtreuten Backbret aus, formirt eine Bretze daraus, legt dieſe auf ein mit Butter beſtrichenes Blech und läßt ſie noch einmal gehen. Wenn ſie nun gegangen iſt, wird die Bretze mit gekleppertem Ei beſtrichen, mit klein geſchnittenen Mandeln beſtreuet und in guter Hitze gebacken.

727. Gerührter Gogelhopf ohne Bierhefe.

Man rührt ein halb Pfund friſches Schmalz eine ganze Stunde lang, dann ſchlägt man zehn

Eier nach und nach daran, rührt zehn Eßlöffel voll feines Mehl, zwei Loth geſtoßenen Zucker, ein wenig Salz und eine Theetaſſe voll Milch dazu und füllt die Maſſe in einen mit Butter beſtrichenen und mit Semmelmehl beſtreuten gewundenen Gogelhopfenform und bäckt ihn in ſtarker Hitze.

728. Abgerührter Gogelhopfen.

Man rührt ein Pfund Butter bis zum Schaum und nach und nach ſechszehn Eierdottern daran, gießt eine Theetaſſe voll warme Milch hinzu, nebſt der abgeriebenen Schaale von einer halben Citrone, zwei Eßlöffeln voll guter Bierhefe und einem Pfund Mehl. Dieſes alles rührt man gut unter einander, ſchlägt von dem Weißen der ſechszehn Eier einen dicken Schnee, rührt ihn vor dem Einfüllen leicht unter die Maſſe, beſtreicht den Form mit Butter, beſtreuet ihn mit Semmelmehl, füllt den Form nicht zu voll ein, daß er gehen kann, und bäckt ihn dann in guter Hitze.

729. Ein geſchlagener Gogelhopfen.

Ein Pfund Mehl wird geſalzen und mit einem halben Schoppen warmen ſüßen Rahm, zwei Löffeln voll Bierhefen und ſechs Eiern zu einem Teig angerührt, in der Dicke eines Spatzenteiges. Dann rührt man zwölf Loth zerlaſſene Butter oder friſches Schmalz dazu, und klopft den Teig, bis er ſich vom Löffel ſchält. Wenn er nun recht geklopft und gerührt iſt, ſo wird der Form mit But-

ter beſtrichen und mit Semmelmehl beſtreut, der Teig eingefüllt, und, wenn er gegangen iſt, im Backofen ſchön gelb gebacken.

730. Gogelhopfen mit bittern Mandeln.

Ein Viertelpfund Schmalz und eben ſo viel Butter wird zum Schaum gerührt. Dann werden drei Loth geſchälte und fein geſtoßene bittere Mandeln, nebſt vier Loth geſtoßenem Zucker dazu gerührt und acht Eier nach und nach daran geſchlagen. Alsdann werden 24 Loth feines Mehl darunter gerührt, vier Eßlöffel voll gute Bierhefe und ein kleines Trinkglas voll warme Milch daran gegoſſen und die Maſſe recht unter einander gerührt. Hierauf beſtreicht man einen Gogelhopfenform mit Butter, beſtreut ihn mit klein geſchnittenen Mandeln, thut etwas Zucker darunter, überſtreuet dieſes mit Semmelmehl, füllt die Maſſe darein, läßt ſie recht gehen und bäckt den Gogelhopfen in guter Hitze.

731. Biscuit-Gogelhopfen.

Man rührt neun Loth Butter ein und eine halbe Stunde, bis die Butter ſo leicht wie ein Eierſchnee iſt; dann werden zwölf Eier dazu gerührt und 18 Loth Mehl. So oft ein Ei an die Butter geſchlagen wird, wird auch ein Löffel voll Mehl dazu gerührt. Dann thut man ein wenig Salz, drei Loth geſtoßenen Zucker, die Schaale von einer halben Citrone, auf Zucker abgerieben, und zwei Eßlöffel voll dicke Bierhefe dazu, rührt

alles recht unter einander und füllt die Maſſe in einen mit Butter beſtrichenen und mit Semmelmehl beſtreuten Gogelhopfen-Form, läßt den Teig gehen und bäckt ihn in guter Hitze.

Anmerkung. Wenn über dieſen Gogelhopfen eine irdene Schüſſel gedeckt wird, die gut paßt, ſo kann man ihn vierzehn Tage lang gut erhalten.

732. Ein gerührter Gogelhopfen mit Roſinen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, rührt nach und nach ſechs Eier daran, einen halben Schoppen warme Milch, drei Eßlöffel voll Bierhefe, drei Viertelpfund feines Mehl, das nöthige Salz, rührt alles recht unter einander, ſtreuet vier Loth gewaſchene Roſinen und eben ſo viel Weinbeeren hinein, rührt alles noch einmal, füllt ſodann die Maſſe in einen mit Schmalz beſtrichenen und mit Semmelmehl beſtreuten Gogelhopfen-Form, läßt den Teig gehen und bäckt ihn in guter Hitze.

733. Kolatſchen.

Man verrührt vier Eier mit einem halben Trinkglaſe ſüßer Milch, drei Loth geſiebtem Zucker, einer Meſſerſpitze voll geſtoßener Orangeblüthe, mit ein wenig Salz und drei Eßlöffel voll Bierhefen, recht ſtark, rührt dann ſo viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teig zum Auswir-

ken gibt, klopft dieſen recht, wörgelt ihn auf einem mit Mehl beſtreuten Brette aus, ſchneidet ein Viertelpfund Butter darauf, überſchlägt ihn und wörgelt ihn, wie einen Butterteig. Alsdann wörgelt man ihn abermals halben Fingers dick aus, ſticht mit einem Schoppenglas Küchlein davon aus, legt ſie auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, läßt ſie in gelinder Wärme gehen, beſtreicht ſie alsdann mit gekleppertem Eiweiß, belegt die Kolatſchen mit drei oder fünf abgezogenen und halbirten Mandeln, überſtreuet ſie mit Zucker und bäckt ſie im Ofen hellgelb.

734. Hefenzwieback.

Man rührt acht Loth Schmalz, bis es ganz weiß und wie Schaum iſt, rührt nach und nach vier Eier daran, drei Eßlöffel voll Bierhefe, einen halben Schoppen warme Milch, ein und ein Viertelpfund feines Mehl, die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, acht Loth geſtoßenen Zucker und Anis nach Belieben. Dieſes alles wird nun recht gut unter einander gearbeitet, dann läßt man den Teig gehen, und wenn er gegangen iſt, ſo wird er zu einem kleinen Fingers dicken Platz ausgewörgelt. Hierauf werden mit einem Schoppen-Glas Laiblein ausgeſtochen, allemal zwei von dieſen Laiblein auf einander geſetzt und auf ein mit Mehl beſtreutes Blech gelegt. Wenn ſie nun wieder gegangen ſind, ſo beſtreicht man ſie mit zerkleppertem Ei und läßt ſie in guter Hitze backen. Wenn ſie kalt ſind, werden die Laiblein in der

Mitte von einander geſchnitten und im Ofen gebä-
het. Dieſer Zwieback iſt zum Thee und Wein recht gut und hält ſich lange.

735. Hefen-Anisbrod.

Von zwei Pfund feinem Mehl, ein wenig Salz, drei Eßlöffeln dicker Bierhefe und einem halben Pfund Butter wird mit lauer Milch ein Teig, etwas feſter als ein Kuchenteig angemacht. Dann ſtellt man ihn in die Wärme, daß er geht; wenn er gegangen iſt, wird ein halbes Pfund geriebener Zucker, um zwei Kreuzer Anis, und, wem es beliebt, ein halb Pfund abgezogene und in Viertheile geſchnittene Mandeln darunter gewirkt. Der Teig muß ſo lange gewirkt werden, bis der Anis anfängt heraus zu fallen, dann werden von dieſer Maſſe ſechs länglichte Laiblein oder Küpfe formirt, und dieſe auf ein mit Mehl beſtreutes Blech gelegt. Dann läßt man ſie noch einmal gehen, und wenn ſie hinlänglich gegangen ſind, ſo beſtreicht man die Küpfe mit gekleppertem Ei, und bäckt ſie in mittlerer Hitze. Wenn ſie aus dem Ofen kommen, werden ſie mit Zuckerwaſſer beſtrichen.

736. Ulmer Brod.

Man nimmt zwei Pfund feines Mehl in eine Schüſſel, macht die Hälfte davon mit zwei Eßlöffeln voll guter dicker Bierhefe und einem Schoppen lau gemachter Milch an, läßt es bei gelinder Wärme gehen, bis es in der Mitte wieder ein-

fällt, nimmt hierauf ein Viertelpfund geriebenen Zucker, eine halbe, am Reibeiſen abgeriebene, Citronenſchaale, nach Belieben Anis, drei Eßlöffel voll Orangeblüthewaſſer, eines Hühnereies groß zergangene Butter und ein Ei dazu, rührt dieſes mit dem übrigen Mehl und Teig recht unter einander, klopft den Teig ſtark und wirkt ihn auf einem Nudelbrette ſo lange, bis der Anis anfängt heraus zu fallen. Nun wird der Teig zu zwei oder drei länglichten Broden oder Küpfen mit der Hand gewirkt und auf ein mit Mehl beſtreutes Blech gelegt. Wenn der Teig noch einmal gegangen iſt, wird in jedes Brod ein Schnitt oben, der Länge nach, gemacht, und in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken. Sollte der Teig nicht feſt genug ſeyn, ſo muß noch Mehl dazu genommen werden, denn er muß feſter als ein Kuchenteig gemacht werden.

737. Schwabacher Brod.

Man wirkt von vierzehn Loth feinem Mehl, drei Loth geſtoßenem Zucker, etwas am Zucker abgeriebener Citronenſchaale und zwei Eiern einen Teig, wie zu Nudeln, arbeitet ihn recht glatt, wörgelt ihn drei Meſſerrücken dick aus, ſticht mit blechernen kleinen Mödeln Ringe, Sterne und Semmeln, und deckt den Teig zu, daß er nicht trocken wird. Wenn alles ausgeſtochen iſt, läßt man die Brödchen in ſiedendem Waſſer einen Wall aufthun, gießt das Waſſer ab, läßt das Geſottene auf einer reinen Serviette abtrocknen, und dann, auf

einem mit weißem Wachs beſtrichenen Blech, im Backofen bei mittlerer Hitze backen. Dieſes Gebackene hält ſich zwei Monate gut.

738. Waffeln mit Bierhefe.

Man rührt ein halb Pfund Butter, bis ſie recht leicht wird, ſchlägt nach und nach neun Eier, welche vorher in warmes Waſſer gelegt worden ſind, daran, gießt eine Theetaſſe voll laue Milch und drei Löffel voll Bierhefen hinzu, und rührt gehöriges Salz und zwanzig Loth feines Mehl daran. Wenn alles recht unter einander gerührt iſt, läßt man den Teig gehen; dann macht man das Waffeleiſen heiß, beſtreicht es mit einer Speckſchwarte, oder mit Schmalz, welches in ein leinenes Tüchlein eingebunden wird, legt in die Mitte des Eiſens einen Löffel voll Teig, macht das Eiſen langſam zu und läßt die Waffeln auf dem Feuer auf beiden Seiten gelb backen. Wenn eine Waffel gebacken iſt, muß das Eiſen wieder mit einer Speckſchwarte beſtrichen werden, und wenn ſie alle gebacken ſind, ſo werden ſie mit geſtoßenem Zucker und Zimmet beſtreuet.

739. Waffeln ohne Bierhefe.

Einen Schoppen dicken ſüßen Rahm ſchlägt man mit einem Schneebeſen zu Schaum, rührt nach und nach ſechs Eierdottern und drei Hände voll feines Mehl, nebſt vier Loth Butter, welche zuvor zerlaſſen und wieder abgekühlet ſeyn muß, darein, ſchlägt hierauf das Weiße von vier Eiern

zu einem ſteifen Schnee, rührt ihn, nebſt dem gehörigen Salz, auch darein, bäckt die Waffeln, wie bei den Hefenwaffeln geſagt worden iſt, überſtreuet ſie mit Zucker und Zimmet, und gibt ſie warm zu Tiſch.

740. Mandelwaffeln.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, wie Schaum, ſchlägt neun Eier, eines um das andere, daran, thut acht Loth abgeſchälte und fein geſtoßene Mandeln, eben ſo viel geſtoßenen Zucker, ſechs Eßlöffel voll Zimmetwaſſer, drei Eßlöffel voll Kirſchengeiſt, die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, nebſt zwölf Loth feinem Mehl, dazu, und rührt alles glatt und leicht. Nun macht man das Eiſen heiß, beſtreicht es wohl und bäckt die Waffeln, wie gewöhnlich. Der Teig muß hiebei jedoch auf warmes Waſſer geſtellt werden, damit er nicht ſteif werde. Wenn ſie gebacken ſind, beſtreuet man ſie mit Zucker und Zimmet und gibt ſie ſogleich auf den Tiſch.

741. Gefüllte Waffeln.

Hiezu wird ein geriebener Butterteig, wie Nr. 236 beſchrieben worden iſt, Meſſerrücken dick ausgewörgelt, Papier in der Größe des Waffeleiſens geſchnitten und dann der Butterteig nach dem Muſter zu Stücken geſchnitten. Dieſe Stücke werden hierauf neben herum mit gekleppertem Ei beſtrichen, alsdann bis an den Rand etwas von eingemachten Hohlbeeren oder Johannisbeeren, auch

Weichſel = oder Hieſtenmark, geſtrichen, ein anderes ſolches Stück Teig darauf geleget und neben zuſammen gedrückt. Hierauf bäckt man dieſe gefüllten Waffeln im Waffeleiſen, wie die andern, und beſtreuet ſie gleichfalls mit geſtoßenem Zucker und Zimmet.

742. Anisbretzen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüſſel, ſalzt es nur wenig und rührt es mit ſechs Eßlöffeln voll warmen Rahm, drei Löffeln voll Bierhefen, zwei Eßlöffeln voll Brantewein und zwei Eiern zu einem Teig an, der etwas feſter als ein mürber Kuchenteig ſeyn muß. Dann ſtellt man ihn in die Wärme und läßt ihn gehen, und wenn er gegangen iſt, ſo wird acht Loth zergangene Butter, eben ſo viel geriebener Zucker und für zwei Kreuzer Anis dazu gethan. Iſt dieſes alles wohl unter einander gearbeitet worden, ſo nimmt man den Teig auf ein mit Mehl beſtreutes Bret, wirkt ihn ſo lange, bis der Anis anfängt heraus zu fallen, formirt Bretzen in ſelbſt beliebiger Größe davon, legt dieſe auf ein mit Mehl beſtreutes Blech und läßt ſie gehen. Alsdann beſtreicht man ſie mit gekleppertem Ei, bäckt ſie in guter Hitze, und wenn ſie aus dem Ofen kommen, werden ſie noch heiß mit einem Zuckerwaſſer beſtrichen.

743. Windbeutel.

Ein Viertelpfund Butter und ein Viertelpfund Waſſer, welches pünktlich gewogen ſeyn muß, wird,

nebſt zwei Loth Zucker, in einer meſſingenen Pfanne über das Feuer gethan. Sobald die Butter und der Zucker zergangen ſind, werden neun Loth feines Mehl darein gerührt, und auf dem Feuer getrocknet, bis ſich der Teig von der Pfanne losſchälet. Dann nimmt man den Teig in eine Schüſſel, ſchlägt nach und nach ſechs große Eier daran, mengt um neun Kreuzer geſtoßene Vanille unter den Teig, rührt alles gut durch einander und ſetzt auf ein mit Butter beſtrichenes Blech Häufchen, wie eine große welſche Nuß, und bäckt ſie in guter Hitze.

744. Hefen-Biscuit.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, dann nach und nach acht Eierdottern darein, und thut ſodann zwei Eßlöffel voll gute Bierhefen, vier Eßlöffel voll ſüßen Rahm, eine Hand voll geſiebten Zucker und 24 Loth feines Mehl hinzu. Der Teig muß ganz leicht ſeyn; ſollte er aber noch ein wenig zu feſt ſcheinen, ſo wird noch mit ein Paar Eßlöffeln voll ſüßem Rahm nachgeholfen. Hierauf läßt man den Teig gehen, legt ihn auf ein mit Mehl beſtreutes Backbret, wörgelt ihn Fingers dick aus, ſchneidet ihn zu kleinen Stückchen, wie langes Biscuit, legt die Stückchen auf ein mit Mehl beſtreutes Blech, etwas weit von einander, läßt ſie wieder gehen, beſtreicht ſie dann mit zerkleppertem Ei, ſtreuet Zucker und Zimmet darauf und bäckt ſie langſam.

745. Citronenbrod mit Hefen.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl, ein wenig Salz, vier Loth geſiebten Zucker und zwei Eßlöffel voll guter dicker Bierhefe in eine Schüſſel, läßt ein Viertelpfund friſche Butter zergehen, gießt eine kleine Theetaſſe voll laue Milch daran, rührt zwei ganze Eier und zwei Eierdottern darunter und mit dieſem das Mehl an, thut die abgeriebene Schaale von einer Citrone dazu, und klopft den Teig, bis er ſich vom Rührlöffel abſchält. Alsdann ſtellt man den Teig in gelinde Wärme und läßt ihn gehen. Hierauf werden von dieſer Maſſe auf einem mit Mehl beſtreuten Backbrette ein oder zwei längliche Laiblein oder Küpfe ausgewirkt, und dieſe auf ein mit Mehl beſtreutes Blech gelegt. Hat man ſie nun noch einmal gehen laſſen, ſo beſtreicht man ſie mit gekleppertem Ei und läßt ſie in guter Hitze backen.

746. Mandel-Maultaſchen.

Hiezu wird ein Blätter- oder geriebener Butterteig zwei Meſſerrücken dick ausgewörgelt und zu viertellangen und eben ſo breiten Stückchen geſchnitten. Zum Gefüll wird ein Viertelpfund abgezogene Mandeln, eben ſo viel geſtoßener Zucker, mit zwei ganzen Eiern und zwei Dottern, dann die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, wie zu einer Mandeltorte, gerührt. Nun wird ein Loth Citronat, ein Loth Pomeranzenſchaale, fein

geſchnitten, dazu gethan, und die Fülle gut unter einander gerührt. Der Teig wird alsdann auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt, auf jedes Stückchen Teig ein Eßlöffel voll von der Maſſe gebracht, an den vier Ecken mit zerkleppertem Ei beſtrichen, die Ecken gegen einander zuſammen gelegt und auf die Stückchen gröblicht geſtoßener Zucker geſtreut. Alsdann bäckt man die Maultaſchen in mittlerer Hitze.

747. Schnitz- oder Hutzelbrod.

Zu vier Maas Mehl werden zwei und eine halbe Maas gute Hutzeln, oder noch beſſer gute Birnſchnitze, nicht zu weich gekocht und die Brühe davon abgegoſſen, wenn ſie nur noch lau iſt. Hierauf wird für einen Kreuzer Sauerteig mit der Schnitzbrühe angerührt und die Hälfte des Mehls mit angemacht, wie ein anderer Brodteig. Dann deckt man den Teig zu und läßt ihn über Nachts an einem warmen Orte ſtehen. Von den Hutzeln oder Schnitzen werden die Butzen und Stiele weggethan, alsdann die Hutzeln oder Schnitze, und die Kerne von fünfzig ſchönen welſchen Nüſſen, nebſt einem Viertelpfund abgezogenen Mandeln, geſchnitten. Das Geſchnittene kommt hierauf in eine Schüſſel, worüber man nun einen halben Schoppen Kirſchengeiſt oder einen Schoppen Wein gießt, und ein halb Loth Zimmet, ein Quint Gewürznägelein, nebſt etwas Ingwer, alles klein geſtoßen, wie auch um zwei Kreuzer geklaubten Anis

und um einen Kreuzer Fenchel hinzu thut. Die Schüſſel wird nun zugedeckt und an einen warmen Ort geſtellt, des andern Tags früh aber das übrige Mehl an den Teig geknetet. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die Hutzelmaſſe und vier Eßlöffel voll dicke Bierhefe zu dem Teig gethan und recht unter einander gewirkt; der Teig muß aber feſt ſeyn. Wenn er hierauf wieder gegangen iſt, ſo wird er ausgewirkt und im Backofen in der erſten Hitze gebakken. Dieſes Brod muß länger, als anderes Brod, im Ofen bleiben, daß es recht ausbacke.

Anmerkung. Man nimmt zu dieſem Brode Kornvorlauf, oder drei Maas ſchönes Mehl und eine Maas ſchwarzes Brodmehl, oder auch ſchönes ſchwarzes Brodmehl, zu gleichen Theilen.

Schmalzgebackenes.

748. Faſtnachtsküchlein.

Es wird ein Pfund feines, recht trockenes Mehl ein wenig geſalzen, mit zwei Eiern, zwei Löffeln voll guter Bierhefe und lauer Milch, auch eines Hühnereies groß zergangener Butter, in einer Schüſſel zu einem Teige, der in der Dicke wie ein dicker Spatzenteig ſeyn muß, angemacht. Dieſer Teig wird nun geklopft, bis er ſich vom Löffel ſchält, dann läßt man ihn zugedeckt in der Wärme gehen. Wenn er nun gegangen iſt, ſo wird er ausgewirkt, der Platz zwei Meſſerrücken dick ausgewörgelt und mit einem Backrädlein oder Meſſer zu gleichen viereckigten Stückchen geſchnitten. Alsdann legt man die Küchlein auf ein Bret, daß ſie noch ein wenig gehen, deckt aber den Teig zu, daß er nicht trocken werde, und bäckt ſie aus heiſſem Schmalz. Während des Backens muß man die Pfanne immer ein wenig ſchütteln oder rütteln, daß ſie ſchön auflaufen.

749. Faſtnachtsküchlein von ſaurem Rahm.

Man nimmt zu einem halben Schoppen ſauren Rahm ein Ei, ein wenig Salz und ſo viel

feines Mehl, daß es einen Teig zum Auswörgeln gibt; dann wird er etlichemal über einander geſchlagen, wie ein Butterteig, hierauf zwei Meſſerrücken dick ausgewörgelt, mit einem Backrädlein zu viereckigten Stückchen geſchnitten, wie die Hefenküchlein, in Schmalz ſchön gelb gebacken und nach dem Backen mit Zucker beſtreuet.

750. Aepfelküchlein.

Hiezu nimmt man von der beſten Sorte Backäpfel, und wenn ſie geſchält ſind, ſchneidet man ſie, nach ſorgfältig herausgenommenem Kernhauſe, zu kleinen, halben Fingers dicken Scheiben, oder auch zu Schnitzen. Der Teig dazu wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt Mehl nach Belieben, je nachdem man viel oder wenig backen will. Zu ſechs großen Eßlöffeln voll feinem Mehl wird einer welſchen Nuß groß Schmalz heiß gemacht, dieſes an das Mehl gegoſſen und recht unter einander gerührt, dann wird das Mehl mit zwei Eierweiß und mit halb Wein, halb weißem Bier, welches warm gemacht wird, zu einem Teig, in der Dicke wie ein Omelettenteig, angerührt. Hierauf werden die Scheiben oder Schnitze in den Teig eingetunkt und in einer eiſernen Pfanne aus heißem Schmalz nicht zu ſchnell gebacken. Wenn man viele Aepfel bäckt, muß oft noch ein neues Stückchen friſches Schmalz dazu genommen werden. Nach dem Backen legt man die Küchlein auf Brodſchnitten, daß dieſe das Fett anziehen, wie ſolches bei allem, was in Schmalz gebacken wird, zu be-

obachten iſt. Vor dem Auftragen beſtreuet man die Aepfelküchlein mit Zucker und Zimmet.

751. Aepfelküchlein mit Mandeln.

Man macht zu dieſen den nehmlichen Teig, wie zu den vorhergehenden Aepfelküchlein, nur muß er etwas dicker ſeyn, und die Aepfel müſſen würflicht geſchnitten werden. Zu fünf bis ſechs Aepfeln werden ſechs Loth abgezogene Mandeln auch würflicht geſchnitten, und nebſt einer ſtarken Handvoll gewaſchenen Roſinen, eben ſo viel Weinbeeren und einem großen Eßlöffel voll geſtoßenem Zucker unter den Teig gerührt. Alsdann werden mit einem großen Schaumlöffel Küchlein in heiß gemachtes Schmalz eingelegt, im Schmalz mit dem Löffel etwas breit gedrückt, unter beſtändigem Schütteln der Pfanne langſam gebacken und nachher mit Zucker und Zimmet beſtreuet.

752. Gebrühten Teig zu machen.

Man macht in einer meſſingenen Pfanne einen Schoppen Milch und einen halben Schoppen Waſſer ſiedend, thut eines Eies groß Butter darein, und, will man den Teig ſüß haben, auch ein Stück Zucker. Iſt dieſer vergangen, ſo wird mit der Hand ſo viel feines Mehl darein geſtreuet, bis der Teig ſo dick wie ein dicker Spatzenteig iſt. Dann läßt man den Teig auf dem Feuer unter ſtetem Umrühren abtrocknen, bis er ſich von der Pfanne losſchält. Hierauf legt man den Teig in eine Schüſſel, läßt ihn abkühlen, ſalzt ihn und ſchlägt ſo

viel Eier, eins um das andere, daran, bis der Teig in der Dicke iſt, welche man gerade haben will. Zu Spritzenkuchen und gebrühten Küchlein darf er nicht zu dünn gemacht werden. Zu gebrühten Strauben- auch zu Hollunderküchlein und zu gebackenen Kälberfüßen, wird der Teig ſo dünne gemacht, daß er durch den Straubentrichter läuft, auch kann man Weckſchnitten darein tunken und in Schmalz ſchön gelb backen. Bei allen gebrühten Teigen werden die Eier in warmes Waſſer gelegt, weil der Teig alsdann beſſer zu bearbeiten iſt.

753. Gebrühte Küchlein.

Dieſe werden von dem eben Nr. 752 beſchriebenen Teige gemacht. Man läßt in einer eiſernen Pfanne Schmalz heiß werden, tunkt einen blechernen Eßlöffel ins Schmalz und legt die Küchlein, rund oder oval, wie beliebt, damit ein. Alsdann werden ſie unter beſtändigem Schütteln über dem Feuer langſam gebacken.

Anmerkung. Bei allem Backwerk von gebrühtem Teige wird, wenn das Schmalz heiß iſt, einer welſchen Nuß groß friſches Schmalz in die Pfanne gethan, dann werden erſt die Küchlein oder Ringe darein gelegt und recht langſam gebacken.

754. Spritzengebackenes.

Zu dieſem wird wieder der nehmliche gebrühte Teig genommen, nur muß man Achtung geben,

daß er nicht zu dünne gemacht werde, denn er muß ſo dick ſeyn, als ein dicker Spatzenteig. Hierauf wird Schmalz in einer eiſernen Pfanne, die ſo groß ſeyn muß, als man ſie zu Strauben braucht, heiß gemacht, die dazu gehörige Spritze über die Hälfte gefüllt, in der Rundung in der Pfanne herum gedrückt und unter ſtetem Schütteln langſam gebacken. Bei dem erſten Gebackenen kann man ſehen, ob der Teig recht iſt. Wenn es nämlich ſchwer ausfällt, ſo iſt der Teig zu dick, und dann muß mit einem halben oder ganzen Ei nachgeholfen werden. Der Teig wird, ſo lange was in der Schüſſel iſt, auf warmes Waſſer geſtellt, daß er nicht ſteif werde. Die fertigen Spritzenkuchen werden mit Zucker und Zimmet beſtreuet.

755. Hieften- oder Spiegelküchlein.

Es werden Oblaten zu drei Finger breiten und eines Fingers langen viereckigten Stückchen geſchnitten, allemal eines davon in der Mitte mit Hieften- oder Weichſelmark eingefüllt und das andere Stückchen darauf gelegt. Dann werden die gefüllten Oblaten in der Mitte zuſammen gehalten und rings herum, kleinen Fingers breit, in einem gebrühten Teig, der No. 752 beſchrieben iſt, eingetunkt. Der Teig muß etwas dünner, als zu gebrühten Küchlein, gemacht werden; doch darf er nicht laufen. Von dieſem Teige werden ſie alsdann in Schmalz gebacken und mit Zucker beſtreuet.

756. Strauben zu backen.

Man nimmt ein halb Pfund feines Mehl, vier Loth geſtoßenen Zucker und acht Eier, rührt zuerſt das Mehl mit Milch, wie einen Spatzenteig, und rührt auch die acht Eier nach und nach daran. Will man den Zucker weglaſſen, ſo wird der Teig geſalzen. Hierauf macht man in einer Pfanne, die ſo groß ſeyn muß, als man die Strauben haben will, Schmalz heiß, thut zwei Eßlöffel voll Teig in den Straubentrichter, und läßt ihn in das heiße Schmalz laufen. Wenn die Straube auf einer Seite gebacken iſt, wird ſie umgekehrt. Die fertig gewordenen werden mit geſtoßenem Zukker beſtreuet.

757. Zucker-Strauben.

Man nimmt neun Loth Mehl, sechs Loth geſtoßenen Zucker, drei Löffel voll Wein, drei Löffel voll Zimmet- oder Roſenwaſſer, rührt es mit dem Weißen von Eiern an, daß der Teig etwas dünner als ein anderer Straubenteig wird, macht ſodann Schmalz in einer kleinen Pfanne, die ohngefähr ſo weit als eine untere Theetaſſe iſt, heiß, thut von dem Teige in einen kleinen Straubentrichter mit drei Röhren und läßt es in das heiß gemachte Schmalz laufen. Wenn jede Straube auf beiden Seiten gelb gebacken iſt, ſo legt man ſie über ein dünnes Wörgelholz, daß ſie gebogen iſt, und ſind ſie alle gebacken, ſo werden ſie mit Zucker und Zimmet beſtreuet.

758. Roſengebackenes.

Man verrührt vier Eier, vier Eßlöffel voll ſüßen oder ſauren Rahm, zwei Eßlöffel voll Wein, einen ſtarken Eßlöffel voll geſiebten Zucker und vier Loth Butter, rührt ſo viel feines Mehl darein, daß es einen Teig zum Auswörgeln gibt; wörgelt denſelben ſodann aus und überſchlägt ihn etlichemal wie einen Butterteig. Hierauf wird er Meſſerrücken dick ausgewörgelt, mit einem Roſenmodel ausgeſtochen, oder man ſchneidet, in Ermangelung deſſen, von Papier eine ſchöne Form, legt ſie auf den Teig, ſchneidet ihn darnach aus, legt vier ſolche Roſen auf einander, beſtreicht jede in der Mitte mit dem Gelben vom Ei, drückt ein wenig mit dem Finger auf dem letzten, bäckt ſie in einer kleinen Pfanne, die nur ein wenig größer als die Roſe iſt, aus heißem Schmalz ſchön gelb, und überſtreut ſie, wenn ſie noch warm ſind, mit Zucker.

759. Gebackene Grundeln.

Man nimmt ein Pfund feines Mehl in eine Schüſſel, reibt ſechs Loth Butter darinnen ab, wie zu einem geriebenen Butterteig, thut zwölf Loth geſtoßenen Zucker und ein Loth Zimmet dazu, macht es mit acht Eierdottern und vier Eßlöffeln voll Zimmetwaſſer zu einem Teig an, der ſich wohl wirken läßt, und formirt Grundeln daraus. Wenn man mit keinem Model verſehen iſt, kann man ſie wohl mit den Händen auf einem mit Mehl beſtreuten

Backbret formiren. Erlaubt es die Zeit, ſo läßt man die Grundeln einige Stunden trocknen. Ehe ſie gebacken werden, werden ſie in geklopftem Eierweiß umgekehrt, mit Semmelmehl beſtreut und ſodann im Schmalze langſam gebacken.

760. Zuckerſtrützeln.

Man nimmt ein halb Pfund Zucker, ein Pfund feines Mehl, die Schaale von einer halben Citrone, am Zucker abgerieben, vier Eier und ſauern Rahm, bis der Teig zum Wirken tauglich iſt; dann wird er wohl gewirkt und guten Meſſerrücken dick ausgewörgelt, mit den dazu gehörigen Mödeln ausgeſtochen und im Schmalz, unter beſtändigem Schütteln der Pfanne, gelb gebacken. Man kann auch ſüßen Rahm dazu nehmen; dann wird vier Loth Butter in das Mehl gerieben.

761. Tabacksrollen.

Hiezu nimmt man geriebenen Butterteig, der Nro. 236 beſchrieben worden iſt. Die Fülle dazu wird auf folgende Art gemacht: Man läßt acht Loth Roſinen und eben ſo viele Weinbeeren mit einem Glas Wein kochen, bis ſie keine Brühe mehr haben. Unterdeſſen werden acht Loth Mandeln, die eine Hälfte geſtoßen, die andere Hälfte dünn und länglicht geſchnitten, wie auch zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenſchaalen und die Schaale von einer halben Citrone. Iſt alles dieſes dünn und länglich geſchnitten worden, ſo wird es mit zwei Eiern angerührt. Der Butterteig wird gut

Meſſerrücken dick ausgewörgelt und die Fülle darauf geſtrichen. Alsdann ſchneidet man Stückchen davon, wie ſie zu den Hölzern erforderlich ſind, beſtreicht das Holz mit Butter, wickelt den Teig darauf, umbindet jede Rolle mit Bindfaden, legt ſie in ſiedheißes Schmalz und läßt ſie auf dem Holze, eine um die andere, ſchön gelb backen. Wenn ſie fertig ſind, werden die Hölzer herausgezogen, die Rollen auf Brodſchnitten gelegt, und wenn ſie abgelaufen ſind, mit Zucker und Zimmet beſtreuet.

762. Kleine Tabacksrollen.

Ein halbes Pfund Mehl und eines Eies groß Butter wird unter einander abgerieben. Alsdann werden vier Loth abgezogene Mandeln, acht Loth geſtoßener Zucker, nebſt einem halben Loth geſtoßenem Zimmet, einem halben Quint geſtoßenen Cardamomen, mit ſechs Eßlöffeln voll Wein und eben ſo viel ſaurem Rahm zu dem Mehl gethan und zu einem Teig gewirkt. Dieſer Teig wird dann zwei Meſſerrücken dick ausgewörgelt, kleine, dazu gehörige, Daumens dicke Hölzlein, werden mit Butter beſtrichen, der Teig nach der Größe der Hölzchen geſchnitten, die Rollen mit dünnem Bindfaden umwickelt und im heißem Schmalz, wie die andern Tabacksrollen, gebacken.

763. Büchſengebackenes.

Man rührt ſechs große Eßlöffel voll feines Mehl mit ſechs Eiern und ſüßer Milch zu einem Teige an, in der Dicke eines Omeletteteiges, wirſt

entweder einen Eßlöffel voll geſtoßenen Zucker und etwas am Zucker abgeriebene Citronenſchaale darein, oder ein wenig Salz, beſtreicht eine blecherne oder zinnerne Büchſe mit Butter, füllt dieſe mit dem Teig, doch nicht ganz voll, ein, ſetzt den Deckel feſt darauf, ſtellt oder hängt die Büchſe in einen Hafen mit ſiedendem Waſſer, und läßt es kochen, bis der Teig in der Büchſe hart wird. Alsdann nimmt man ihn heraus, leert die Büchſe aus und kocht den andern Teig wie den erſten. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo ſchneidet man das zuerſt Geſottene in kleine, Fingers dicke Scheiben, macht außen herum in jede Scheibe vier ſubtile Einſchnitte und bäckt ſie in Schmalz langſam. Man darf nicht zu viel in die Pfanne einlegen, daß ſie Platz haben. Wenn ſie fertig ſind, beſtreut man ſie, wie faſt alles Schmalzgebackene, mit Zucker und Zimmet.

764. Schneeballen.

Man nimmt vier Eier, vier Eßlöffel voll ſüße Milch, eines Eies groß zergangene Butter, ein wenig Salz, rührt es mit feinem Mehl zu einem feſten Teige an und wirket auf einem Backbret ſo kleine Laiblein davon aus, daß die ausgewörgelten Plätze von der Größe eines kleinen Tellers ſind. Dann ſchneidet man mit dem Backrädlein durch den Platz Fingers breite Striemen (Streifen), aber nicht durchaus, macht in einer Pfanne, welche nicht größer ſeyn darf, als der darinn zu backende Schneeballe, Schmalz heiß, faßt mit einer Spindel oder Rührlöffelſtiel den einen Striemen, läßt den andern

liegen, faßt den dritten wieder auf, und ſo fort, bis ſie alle gefaßt ſind, legt ſie dann mit dem Stiel ins heiße Schmalz ein und breitet ſie mit demſelben aus, daß es einen runden Ballen gibt, und kehrt hierauf dieſen gleich um, damit er nicht zu braun werde. Sobald die fertigen Schneeballen auf einem geſchnittenen Brod abgelaufen ſind, werden ſie mit Zucker und Zimmet überſtreuet.

765. Baieriſche Küchlein.

Man rührt vier Eierdottern, ſechs Eßlöffel voll ſüßen Rahm, einen Eßlöffel voll geſtoßenen Zucker, nebſt einer welſchen Nuß groß zergangene Butter unter einander, und rührt ſo viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teig gibt, den man wörgeln kann. Alsdann wird der Teig zwei Meſſerrücken dick ausgewörgelt und mit einem Trinkglas werden Küchlein ausgeſtochen, dieſe im heißen Schmalz gelb gebacken, und wenn ſie noch warm ſind, mit Zucker überſtreuet. Dieſe Portion gibt Küchlein für ſechs Perſonen.

766. Grüne Küchlein.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit drei Eiern, ein wenig lauer Milch, eines Eies groß zergangener Butter, ein wenig Salz, zwei Eßlöffel voll Bierhefe und einer Hand voll fein geſchnittenen Schnittlauchs, zu einem Teig, in der Dicke eines Spatzenteiges, angerührt. Man klopft ihn hierauf ſtark, läßt ihn in der Wärme ein wenig gehen, legt, wenn er gegangen iſt, mit einem

blechernen Eßlöffel kleine Küchlein ins heiße Schmalz, bäckt ſie unter beſtändigem Schütteln der Pfanne, gelb, und überſtreuet ſie dann mit geſtoßenem Zucker.

767. Gebackene Pfifferlinge.

Es werden ſechs Eßlöffel voll feines Mehl und zwei Eßlöffel voll geſtoßener Zucker mit vier Eiern und ſüßer Milch zu einem Teig, wie zu Omeletten, angerührt; der dazu gehörige eiſerne Form wird im Schmalz heiß gemacht, und wenn er abgelaufen, in den Teig getunkt; dann hält man den Form in das heiße Schmalz und ſchlägt mit einem Rührlöffel auf das Eiſen, ſo wird der Pfiffer abfallen und fertig ſeyn. Alsdann nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel oder einer Gabel aus dem Schmalze und bäckt auf dieſe Art fort, bis der Teig alle iſt. Sie werden nachher mit geſtoßenem Zucker und Zimmet beſtreuet.

Man kann die Pfiffer auch von einem Straubenteige ohne Zucker backen.

768. Gebackene Zwetſchgen.

Gedörrte Zwetſchgen werden mit halb Wein, halb Waſſer und einem Stückchen Zucker zum Feuer geſetzt; doch läßt man ſie nicht zu weich kochen. Wenn ſie kalt ſind, nimmt man die Kerne heraus, ſteckt in jeden Zwetſchgen einen Mandelkern und macht folgenden Teig dazu: Sechs Eßlöffel voll Mehl und zwei Eßlöffel voll geſtoßener Zucker werden mit drei Eierweiß und kaltem Wein angerührt, in der Dicke wie zu Aepfelküchlein, die Zwetſchgen

werden hierauf in dem Teige umgekehrt, im heißen Schmalz gelb gebacken, und ſodann mit Zimmet beſtreuet.

769. Gebackene Weichſeln.

Sechs Weichſeln werden in ein Büſchelein gebunden, oben die Stiele gleich geſchnitten, in einem ſolchen Teige, der eben bei den Zwetſchgen beſchrieben worden iſt, eingetunkt und in Schmalz ſchön gelb gebacken. Wenn das Schmalz abgelaufen iſt, werden ſie mit Zucker überſtreuet.

770. Hobelſpäne in Schmalz gebacken.

Man ſtößt vier Loth abgezogene Mandeln mit ein wenig Zimmetwaſſer fein, thut ſie, nebſt acht Loth feinem Mehl und zwei Loth geſiebtem Zucker, in eine Schüſſel, rührt alles mit einem ganzen Ei und vier Eierdottern, nebſt ſüßem Rahm, zu einem Teig an, der ſich auswörgeln läßt, wirkt ihn ein wenig, wörgelt Tellers große Plätze davon, ſchneidet mit dem Backrädlein ſtarke Fingers breite Streifen davon, bäckt ſie ſchnell aus heißem Schmalz nur gelblicht, und überſteuet ſie mit Zucker und Zimmet.

Zucker- und Mandelgebackenes.

771. Mandelkörblein.

Man ſchneidet ein halbes Pfund abgezogene Mandeln länglicht fein; dann wird eben ſo viel geſtoßener Zucker und die Schaale von einer Citrone, welche am Reibeiſen abgerieben wurde, darunter gemiſcht. Hierauf thut man ſo viel von der Maſſe in ein meſſingenes Pfännlein, als man zu einem Körblein hinreichend glaubt, und röſtet es auf Kohlen, bis der Zucker fließend und bräunlich wird. Dann wird es mit einem Löffel in einen kleinen Mörſer gethan und mit dem Stämpfel oder Stößer rund und hohl gedrückt. Während man es ein wenig abkühlen und hart werden läßt, bräunet man wieder eines. Alsdann nimmt man das erſtere heraus, thut das zweite ſogleich wieder in den Mörſer, und fährt damit fort, bis die Maſſe verbraucht iſt. Ein halbes Pfund Mandeln gibt zwölf Körblein.

772. Rohrkrapfen.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit zehn Loth Butter, wie zu einem geriebenem Butterteig,

abgerieben; dann werden acht Loth abgezogene und geſtoßene Mandeln, eben ſo viel Zucker und die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, nebſt einem halben Loth geſtoßenem Zimmet und einem Quint Gewürznägelein, darunter gemiſcht. Das Gemiſchte wird hierauf mit drei Eiern zu einem Teig angerührt, ausgewirkt und wohl Meſſerrücken dick ausgewörgelt. Alsdann wird der Teig in Stückchen, nach der Größe der Rohrbleche, geſchnitten; auf dieſe Stückchen müſſen nun ſeichte Queereinſchnitte gemacht, ſie ſelbſt über die Rohrbleche gelegt und in mittlerer Hitze gebacken werden. Unterdeſſen werden zwei Eierweiß geklopft, das Gebackene damit überſtrichen und mit geſiebtem Zucker überſtreut. Man ſtellt ſie hierauf wieder ins Oefelein, dann ſehen ſie wie kandirt aus. Dieß Gebackene hält ſich vierzehn Tage gut.

773. Hohlippen.

Man rührt ein Viertelpfund Zucker und eben ſo viel Mehl mit einem Ei und ſüßer Milch glatt an, thut eines halben Eies groß zergangene Butter, die Schaale von einer halben Citrone, nebſt einem halben Loth geſtoßenen Zimmet und einem Quint Gewürznägelein dazu, und rührt es mit Milch vollends an, daß der Teig in der Dicke wie ein Omelettenteig iſt. Nun wird das Hohlippeneiſen recht heiß gemacht und mit einer Speckſchwarte beſtrichen; alsdann ein Löffel voll von der Maſſe in die Mitte des Eiſens gethan, ein wenig mit dem Löffel aus einander geſtrichen, langſam zugedrückt und auf

beiden Seiten gelb gebacken, zuletzt aber werden die fertigen Hohlippen auf ein dazu gehöriges Holz aufgewickelt.

Anmerkung. Bei Allem, was in ſolchen Eiſen gebacken wird, iſt zu merken, daß, ehe man das Gebackene heraus nimmt, das Eiſen am Rande zuvor abgeſchabt werden muß, damit das Schwarze davon wegfällt.

774. Mandelhohlippen.

Sind ein Viertelpfund abgezogene und recht fein länglicht geſchnittene Mandeln, ein Viertelpfund geſtoßener Zucker und eben ſo viel Mehl mit einem Ei und gutem Wein angerührt worden, ſo thut man eines halben Eies groß zergangene Butter darein, nebſt der feingeſchnittenen Schaale von einer halben Citrone, einem Loth Citronat, einem Loth Pomeranzenſchaale, einem halben Loth geſtoßenem Zimmet, einem halben Quint Nägelein und einem halben Quint Cardamomen. Nun rührt man alles recht durch einander, und macht den Teig vollends mit Wein an, bis er in der Dicke wie ein Omelettenteig iſt, und man verfährt mit dem Backen ſo, wie bei den Hohlippen Nr. 773 beſchrieben worden.

775. Hohlippen mit ſaurem Rahm.

Hiezu nimmt man einen Schoppen ſauren Rahm, ein Ei, eine Hand voll geſtoßene Mandeln, ein Viertelpfund geſtoßenen Zucker, die Schaale von einer halben Citrone, ein Loth Citronat, eben

ſo viel Pomeranzenſchaale, alles fein geſchnitten, geſtoßenen Zimmet und Gewürznägelein nach Belieben; rührt alles gut unter einander und ſo viel Mehl dazu, daß der Teig in der Dicke wie ein Spatzenteig iſt, und dann werden ſie wie die Mandelhohlippen gebacken.

776. Aufgeſtrichene Koffern zu machen.

Wenn man ein Dutzend Koffern machen will, ſo nimmt man 10 Loth Zucker und 16 Loth Mehl, und rührt dieſes mit zwei Eiern, ein wenig Wein und Waſſer an, daß der Teig in der Dicke wie ein Straubenteig iſt. Dann wird das Hohlippeneiſen heiß gemacht, mit Speckſchwarte beſtrichen und wie die andern Hohlippen gebacken. Wenn ſie gebacken ſind, wird ein Teller darauf geſtellt, daß ſie gleich bleiben, und zum Aufſtreichen folgende Maſſe bereitet: Ein halb Pfund abgezogene Mandeln werden der Länge nach recht fein geſchnitten und auf einem Blech im Oefelein etwas abgebräunet; dann wird ein Viertelpfund geſtoßener Zucker mit drei Eierweiß ſtark gerührt, daß der Zucker recht fein wird. Iſt dieſes geſchehen, ſo wird die Schaale von einer halben Citrone, zwei Loth Pomeranzenſchaale, eben ſo viel Citronat, alles fein und länglicht geſchnitten, nebſt dem Saft von der halben Citrone, wie auch ein Quint gröblicht geſtoßener Zimmet, ein Quint Cardamomen, eben ſo viel Gewürznägelein und die gebräunten Mandeln zu dem Zucker gethan, und alles wohl unter einander gerührt. Nun wird das Weiße von

einem Ei wohlgeklopft und mit einem Pinſel etwas davon auf die gebackenen Hippchen geſtrichen. Hierauf wird die Maſſe mit einem Meſſer auf die Hippen, doch nicht zu dick, geſtrichen, und die Hippen ſelbſt werden auf einem Blech im Oefelein gebacken. Sobald die Koffern aus dem Oefelein kommen, werden ſie über ein dazu gehöriges Blech oder Holz gebogen.

Anmerkung. Man darf ſie nicht alle zugleich aus dem Ofen nehmen, denn wenn ſie kalt werden, kann man ſie nicht mehr biegen.

777. Mandelplatz.

Hiezu wird ein Pfund abgezogene Mandeln fein geſtoßen und mit einem halben Pfund geriebenen Zucker und acht Eierdottern recht ſtark gerührt; dann die Schaale von einer halben Citrone auf Zucker abgerieben und nebſt dem Saft dazu gethan. Hierauf wird das Weiße von den acht Eiern zu Schnee geſchlagen und leicht unter die Maſſe gerührt. Nun werden Oblatentafeln, in der Größe eines Platzes, auf ein Blech gelegt die Maſſe Fingers dick darauf geſtrichen und in mittlerer Hitze gebacken.

778. Mandelbögen.

Zu 18 bis 20 Stück wird ein halb Pfund Mandeln erfordert. Dieſe werden geſchälet und gröblich geſtoßen, in eine Schüſſel gethan, nebſt zwölf Loth geſtoßenem Zucker, die Schaale von einer Citrone am Zucker abgerieben und vier Eier-

weiß recht ſtark gerührt. Hierauf wird ein heißgemachtes Blech mit weißem Wachs beſtrichen, die angerührte Maſſe eines Meſſerrücken dick darauf geſtrichen und in mittlerer Hitze gebacken. Wenn die Maſſe halb gebacken iſt, ſo ſchneidet man mit einem ſcharfen Meſſer viereckigte Stücke, ſtellt dieſelben nochmals in den Ofen, läßt ſie vollends backen, nimmt dann eins um das andere ab und biegt jedes über ein Wörgelholz. Wenn die Stücke hart werden, ehe man damit fertig iſt, ſo ſtellt man ſie wieder ein wenig ins Oefelein.

779. Eine Mandelpyramide oder Kränze zu machen.

Es kann von einem halben Pfund Mandeln eine mittlere oder zwei kleine Pyramiden gemacht werden. Die Mandeln werden geſchälet, zwei Theile davon länglicht geſchnitten, der dritte Theil aber mit einem Eierweiß geſtoßen. Nun werden zwölf Loth geſtoßener Zucker mit zwei Eierweiß eine Viertelſtunde gerührt, dann die geſtoßenen Mandeln nebſt der fein geſchnittenen Schaale von einer halben Citrone, dazu gerührt, und wenn die Maſſe recht glatt iſt, ſo thut man auch die geſchnittenen Mandeln hinzu, dann wird es eine ganz trockene und ſtachlichte Maſſe ſeyn. Nun werden Fingers breite Ringe von Oblaten geſchnitten, der erſte in der Größe eines kleinen Zinntellers, der zweite etwas kleiner, der dritte wieder kleiner und ſo fort, der kleinſte wird nur in der Größe eines 24 Kreuzerſtücks gemacht, ſodann wird die Maſſe halben

Fingers dick darauf geſtrichen und in ſchwacher Hitze gebacken. Nun wird die Pyramide aufgeſetzt, mit geſiebtem Zucker überſtreuet; oben aber in den kleinſten Kranz wird ein Blumen- oder Myrthen-Bouquet geſteckt.

780. Chocoladebrod in Kapſeln.

Man rührt ein Viertelpfund geſiebten Zucker mit fünf Eierdottern an, ſchlägt das Weiße zu Schnee, thut ſelbigen auch dazu und rührt die Maſſe auf gelindem Kohlfeuer, bis ſie warm wird. Hierauf nimmt man ſie hinweg und rührt ſie wieder kalt; thut alsdann ſechs Loth feines Mehl, nebſt vier Loth geriebener Chocolade, darunter, macht papierne Kapſeln dazu, füllt die Maſſe darein und bäckt ſie in mittlerer Hitze. Wenn das Brod fertig und kalt geworden iſt, wird es zu Schnitten geſchnitten und ein wenig gebähet.

781. Citronenbrod.

Man reibt die Schaale von einer halben Citrone auf einem Viertelpfund Zucker ab, ſtößt und ſiebt den übrigen Zucker und rührt beides mit einem Eierweiß, welches vorher zu einem Schnee geſchlagen worden iſt, eine Viertelſtunde lang, drückt zehn bis zwölf Tropfen Citronenſaft darein, thut auch zwei Loth Stärkmehl dazu, wirkt die Maſſe auf dem Backbret nur ſo viel, daß der Teig ausgewörgelt werden kann, wörgelt ihn alsdann einen kleinen Fingersdick aus, ſticht mit aller-

hand Mödeln Herze, Sterne oder Spitzwecke aus, legt ſie auf ein mit weißem Wachs beſtrichenes Blech und läßt ſie in ſchwacher Hitze backen.

782. Anisbrod.

Man rührt ein halb Pfund geriebenen Zucker mit acht Eierdottern eine halbe Stunde lang ſtark, rührt ein halb Pfund feines, geſiebtes Mehl dazu, und Anis nach Belieben. Das Weiße von den Eiern wird zu einem ſteifen Schnee geſchlagen und leicht zu der Maſſe gerührt. Alsdann werden die Mödeln oder Kapſeln mit Butter beſtrichen und mit Semmelmehl beſtreuet, mit der Maſſe über halbvoll gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken.

783. Kleine Anisſchnitte.

Ein halbes Pfund geriebenen Zucker rührt man mit vier Eiern eine halbe Stunde lang, thut ſechs Loth abgezogene, grob= aber länglicht geſchnittene Mandeln dazu, auch Zimmet und Gewürznägelein nach Belieben, dann noch die klein geſchnittene Schaale von einer halben Citrone, um einen Kreuzer Anis und ſo viel feines Mehl, als nöthig iſt, um den Teig zu wirken. Dann wirkt man drei Finger breite, aber lange Laiblein oder Stürzeln daraus, legt dieſe auf ein mit Mehl beſtreutes Blech und bäckt ſie in mittlerer Hitze; ſo lange ſie noch warm ſind, ſchneidet man ſie zu Schnitten und bähet ſie im Ofen gelb.

784. Aufgelaufene Zuckerſtücklein oder Eierzucker.

Hiezu muß von dem feinſten Speißzucker genommen werden; denn je feiner der Zucker iſt, deſto beſſer geht er auf. Zu einem halben Pfund geſiebten Zucker nimmt man zwei friſchgelegte Eier, thut die ſogenannten Vögelein davon und rührt den Zucker mit den Eiern eine gute Viertelſtunde lang, rührt ein halbes Pfund Stärkmehl, eben ſo viel Mund- oder feines Mehl, welches auch geſiebt werden muß, dazu; behält aber ſo viel Mehl und Zucker zurück, als zum Wirken des Teigs und zum Beſtäuben der Mödel nöthig iſt. Dann wird der Teig auf einem recht reinem Backbret gewirkt, bis er recht fein und glatt iſt. Nun wird von dieſem Teig ein Stückchen zwei gute Meſſerrücken dick ausgewörgelt, und nach dem Model, den man abdrücken will, geſchnitten. Man bindet hierauf in ein Stückchen Flor etwas Mehl und Zucker unter einander gemiſcht und beſtäubt damit die dazu gehörigen hölzernen Mödel, drückt den Teig darein, doch nicht zu feſt, ſondern nur, daß man die Figur wohl ſieht, und der Teig gerne heraus geht; dann ſtürzt man den Model um. Die Stückchen Teig, welche von dem Ausſchneiden abfallen, werden wieder zu dem friſchen Teig genommen und zuſammen gewirkt. Den Teig in der Schüſſel hält man mit einem feuchten Tuche zugedeckt, daß er keine dicke Haut bekommt, die ausgeſchnittenen Zuckerſtückchen aber legt man auf

ein Bret, welches vorher mit mehliger Hand überfahren wird, deckt ſie mit einem Tuche zu und ſtellt ſie über Nacht in eine Stube, die nicht warm, oder doch wenigſtens zu Winterszeit nicht ſo kalt iſt, daß die Stückchen gefrieren würden. Hierauf wird ein warmes Blech mit weißem Wachs beſtrichen, dieſes wieder mit Papier überwiſcht, mit vier bis ſechs Zuckerſtückchen belegt und dieſe ſodann in ſchwacher Hitze gebacken. Bei dieſem Backwerk kommt es viel auf das Oefelein an. Am beſten iſt es, wenn der Zucker Nachts nach Tiſch gemacht und Morgens gebacken wird. Sollte er zu trocken werden, ſo wird er auf der untern Seite außen herum ganz ſchmal mit einem feinen Pinſel, der in friſches Waſſer getunkt wurde, überfahren. Die Zuckerſtücke werden, wenn ſie gebacken und kalt ſind, mit einem Meſſer vom Blech genommen, daher hat man zum Backen zwei Bleche nöthig. Oben müſſen die Stücke ganz weiß bleiben, unten aber am Boden gelb gebacken ſeyn.

785. Gute Pfeffernüßlein.

Man rührt ein halb Pfund geſiebten Zucker mit zwei großen, friſchgelegten Eiern eine Viertelſtunde lang, ſchneidet die Schaale von einer Citrone klein gewürfelt, thut ſie, nebſt einem halben Loth geſtoßenen Zimmet, einem Quint Gewürznägelein und einem Quint Cardamomen, in den gerührten Zucker, und zuletzt ein halb Pfund feines Mehl. Nun wird die Maſſe recht unter einander gerührt und der Teig auf einem mit Mehl beſtreuten Back-

bret ſo lang gewirkt, bis er fein und glatt iſt. Hierauf wörgelt man den Teig zwei gute Meſſerrücken dick aus, beſtäubt ihn mit Mehl und Zucker, drückt die Mödel darauf, ſticht dieſe mit einem dazu gehörigen Bleche aus, läßt die Pfeffernüſſe sechs bis acht Stunden trocknen und bäckt ſie dann auf einem mit weißem Wachs oder mit Butter beſtrichenen Bleche in ſchwacher Hitze, wie den Eierzucker.

786. Pfeffernüßlein von geringerer Art.

Dazu nimmt man ein halb Pfund Zucker, drei Eier und drei Viertelpfund feines Mehl, um einen Kreuzer gröblicht geſtoßenen Anis, ein halb Loth Zimmet und die Schaale von einer Citrone; im übrigen aber werden dieſe Pfeffernüſſe wie die erſt beſchriebenen behandelt.

787. Weiße Mandel-Lebkuchen.

Ein Pfund geriebener Zucker wird mit acht Eiern eine halbe Stunde lang gerührt. Dann werden ein halb Pfund abgezogene, auf dem Ofen getrocknete und gröblicht geſchnittene Mandeln, nebſt zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenſchaalen und der Schaale von einer Citrone (alles klein geſchnitten), ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Loth Cardamomen und ein Quint Gewürznägelein (alles klein geſtoßen), zu dem Zucker gerührt, und ſo viel feines Mehl hinzugethan, bis der Teig nicht mehr fließt. Dann werden Oblaten in der Größe geſchnitten, welche die Lebkuchen haben ſollen, die Maſſe wird wohl halben Fingers dick auf die

Oblaten geſtrichen, die Lebkuchen in der Mitte und in jedem Ecke mit einem halbirten Mandelkerne belegt und mit geſiebtem Zucker ein wenig überſtreuet. Hierauf kommen ſie auf ein Blech und werden auf ſelbigem, in mittlerer Hitze, gebacken.

788. Feine Basler Lebkuchen.

Man nimmt zwanzig Loth geſottenen Honig in eine meſſingene Pfanne, läßt ihn einen Wall aufthun und thut ein halb Pfund Farinzucker darein, der vorher zerdrückt ſeyn muß. Wenn nun der Zucker und Honig wohl mit einander gekocht haben, wird beides vom Feuer genommen. Iſt Zucker und Honig etwas abgekühlt, ſo wird ein halb Loth feine Potaſche darunter gerührt, dann vier Loth fein geſchnittene Citronat und Pomeranzenſchaale, nebſt der Schaale von einer Citrone, ingleichen drei Quint Zimmet, ein Quint Gewürznägelein, eben ſo viel Cardamomen, alles gröblicht geſtoßen, und acht Loth abgezogene, auch gröblicht geſchnittene Mandeln, ein halber Schoppen Kirſchengeiſt, oder auch nur Roſenwaſſer, zwei Eier und ein halbes Pfund Mehl darunter gethan, und dieſe Maſſe zu einem Teig gut gearbeitet, bis man kein Mehl mehr ſieht. Nun wörgelt man dieſen Teig auf einem Backbrette in einer Gleiche halb Fingers dick aus, beſtäubt die Mödel mit Mehl durch ein Florſäckchen, ſchneidet Stücke, ſo groß die Mödel ſind, drückt ſie, beſtreuet hierauf ein Blech dick mit geringem Mehl, legt die Lebkuchen darauf und bäckt ſie in mittlerer Hitze. Wenn die Lebkuchen gebacken

ſind, werden ſie abgekühlt, mit Zuckerglaſur überſtrichen und in einer warmen Stube getrocknet. Die Glaſur wird mit einem Viertelpfund Zucker und ein wenig Waſſer über dem Feuer gekocht und abgeſchäumet. Iſt ſie halb abgekühlt, ſo werden die Lebkuchen damit überſtrichen.

789. Weiße Lebkuchen.

Ein Pfund geriebenen Zucker rührt man mit vier Eiern eine Stunde, ſchneidet die Schaale von einer Citrone, zwei Loth Citronat, zwei Loth Pomeranzenſchaale und vier Loth geſchälte Mandeln länglicht fein, ſtößt ein Loth Zimmet, nebſt einem Quint Gewürznägelein, rührt das geſchnittene und das geſtoßene Gewürz, nebſt einem Pfund feinen Mehls, an den Zucker, wirkt den Teig auf dem Backbret, drückt ihn in die mit Mehl beſtäubten Mödel, legt dann die Lebkuchen auf ein mit Mehl beſtreutes Blech und bäckt ſie langſam.

790. Braune Lebkuchen.

Eine halbe Maas Honig wird in einer meſſingenen Pfanne über das Feuer geſetzt, und ſobald der Honig zu ſieden anfängt, thut man ein halb Pfund geſtoßenen Zucker darein, läßt beides mit einander ſo lange kochen, bis es ſo dick wird, daß, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, derſelbe bald trocknet. Nun fügt man der Maſſe zwölf Loth geſchälte und überzwerg gröblicht geſchnittene Mandeln, ein halbes Weinglas voll Kirſchengeiſt oder ſtarken Weinbrannt-

wein, ein Paar Meſſerſpitzen voll Potaſche, die Schaale von einer Citrone, zwei Loth Citronat, drei Loth Pomeranzenſchaalen, alles klein geſchnitten, ein und ein halbes Loth Zimmet, ein und ein halbes Loth Gewürznägelein, ein Quint Cardamomen, ein Quint Kubeben (alles Gewürz wird beſonders gröblicht geſtoßen) bei, und rührt es in den Honig ſo lang er noch warm iſt. Auch wird ſo viel Mehl dazu gerührt, bis es ein ganz ſtarker Teig wird. Dieſen nimmt dann auf ein Backbret, arbeitet ihn recht tüchtig durch und macht nach Belieben Lebkuchen daraus, probirt aber vorher den Teig, ob er nicht im Ofen zerläuft. In dieſem Falle wird noch etwas Mehl darein gewirkt, es muß aber geſchehen, ſo lange der Teig noch warm iſt, außerdem nimmt er kein Mehl mehr an. Alsdann wird der Teig nach der Größe der Mödel genommen, die Mödel werden mit ein wenig Mehl durch ein Florſäckchen beſtäubt, der Teig recht darein gedrückt, auf ein dick mit Mehl beſtreutes Blech gelegt und im Backofen gebacken. Der Teig zu den Lebkuchen muß vor dem Backen einen kleinen Fingers dick ſeyn.

Will man geringere braune Lebkuchen backen, ſo wird eine halbe Maas Honig mit einem Viertelpfund zerdrückten Farinzucker eine Viertelſtunde lang gekocht, noch heiß in eine Schüſſel gethan, ein halbes Trinkglas voll Kirſchengeiſt oder Weinbranntwein dazu gegoſſen, dann zwei Meſſerſpitzen voll feine Potaſche daran gerührt. Außer etwas Pfeffer kommt noch ein halb Loth geſtoßener Zimmet,

wie auch geſtoßener Anis und Fenchel, nach Belieben, dazu; Mehl aber, ſo viel die Maſſe annimmt. Dann wird der Teig, wie der erſt beſchriebene, behandelt, die Lebkuchen in die Mödel gedrückt, auf das Blech gelegt, in der Mitte und in den Ecken mit abgezogenen halbirten Mandeln belegt, gebacken, nach dem Backen mit Zucker beſtrichen, zuletzt aber in warmer Stube getrocknet.

791. Bittere Mandel-Macronen.

Man nimmt acht Loth abgezogene bittere Mandeln, ſtößt ſie fein, ſodann zwölf Loth geſtoßenen Zucker, ſchlägt von zwei Eierweißen einen dicken Schnee, rührt mit der Hälfte davon die Mandeln und den Zucker eine Viertelſtunde lang, miſcht hierauf die andere Hälfte von dem Schnee darunter, ſetzt kleine Häufchen auf weißes Papier oder Oblaten und bäckt ſie auf einem Blech in ſchwacher Hitze. Wenn ſie auf Papier geſetzt werden, müſſen ſie, ſo bald ſie gebacken ſind, vom Papier abgenommen werden.

792. Süße Mandel-Macronen.

Hiezu ſtößt man acht Loth abgezogene ſüße Mandeln recht fein, und eben ſo viel Zucker, ſchlägt von zwei kleinen Eiern das Weiße zu dickem Schnee, rührt, wie bei den bittern Mandeln, den Zucker mit der Hälfte des Eierſchnees, miſcht nachher die andere Hälfte darunter, ſetzt die Häufchen auf Oblaten oder Papier und bäckt ſie auf Blech in ſchwacher Hitze.

793. Muſcatinen.

Ein halbes Pfund Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben und mit den rauhen Schelfen fein geſtoßen. Dann wird ein halb Pfund geſtoßener Zucker mit zwei ganzen Eiern und einem Eierweiß eine Viertelſtunde lang gerührt. Hierauf kommen die Mandeln, nebſt einem halben Loth geſtoßenen Zimmet, einem Quint Gewürznägelein, einem Quint Kubeben, einem halben Loth Muſcatennüß, hinzu; auch die Schaale von einer Citrone, nebſt zwei Loth Citronat und eben ſo viel Pomeranzenſchaale, welches alles aber klein geſchnitten werden muß. Wenn die Maſſe recht unter einander gerührt worden iſt, wird Mehl mit Zucker vermiſcht, auf ein Backbret geſtreuet, der Teig gewirkt, kleine Wörgeln davon gemacht, in die dazu gehörigen, mit Zucker und Mehl beſtreuten Mödel eingedrückt, auf Oblaten geſetzt und in einem nicht zu heißen Ofen auf einem Blech gebacken.

794. Kapuziner-Confekt.

Man ſtößt ſechs Loth ſüße und zwei Loth bittere Mandeln mit ſammt den rauhen Schelfen fein, thut ein Viertelpfund Farinzucker mit einem Eßlöffel voll Waſſer nebſt den geſtoßenen Mandeln in eine meſſingene Pfanne, und röſtet die Maſſe, bis ſie trocken wird. Iſt dieſes geſchehen, ſo thut man das Geröſtete, nebſt zwei Loth Mehl und einem Eiweiß, in eine Schüſſel, rührt es unter einander und wirkt es hernach auf einem Backbrette mit Zucker aus, ſticht ſodann mit blechernen Mö-

deln die Maſſe aus, und legt das Confekt auf ein mit Wachs oder Butter beſtrichenes Blech und bäckt es in gelinder Hitze. Wem es beliebt, der kann Citroneneis darüber machen.

795. Kubeben=Confekt.

Ein Viertelpfund Zucker wird mit etlichen Eßlöffeln voll Waſſer geläutert. Dann werden ein Loth Kubeben, ein halb Loth Zimmet, ein Quint Cardamomen fein geſtoßen und mit dem Zucker ein wenig gekocht und noch zwei Loth friſch geſtoßener Zucker unter die Maſſe gerührt. Alsdann wird ein Zinnteller mit Mandelöl oder mit einer Speckſchwarte beſtrichen und der Zucker darein gegoſſen. Wenn er hierauf etwas abgekühlt, aber doch noch warm iſt, ſo wird der Zucker zu kleinen Stückchen, wie Morſellen, geſchnitten.

796. Hobelſpäne.

Man ſiebt ein halbes Pfund vom feinſten Raffinatzucker, ſchlägt von drei Eierweißen einen dicken Schnee, rührt den Zucker damit, bis die Maſſe dick iſt, reibt von einer halben Citrone die Schaale darein, ſchneidet von Oblaten Stücke in der Größe der natürlichen Schwefelſchnitten, ſtreicht von der Maſſe eines Meſſerrückens dick darauf, hackt ein Loth geſchälte Piſtazien, zwei Loth Citronat und zwei Loth zuvor mit Erbſeleinſaft gefärbte Mandeln zuſammen klein, ſtreuet dieß über die Schnitten und trocknet ſie über der Kohlpfanne, daß ſie ſich biegen und wie Hobelſpäne ausſehen.

797. Zimmet=Bretzen.

Man rührt ein halb Pfund geſtoßenen Zucker mit zwei Eiern und einem Eidotter eine Viertelſtunde lang ſtark, mengt dann ein Loth geſtoßenen Zimmet, die geriebene Schaale von einer halben Citrone und ein Viertelpfund fein geſtoßene Mandeln hinzu, rührt es gut unter einander und thut ſo viel feines Mehl dazu, daß es einen Teig zum Wirken gibt. Alsdann formt man kleine Bretzen in der Dicke eines kölniſchen Pfeifenſtiels, legt ſie auf ein mit Butter beſtrichenes Blech, beſtreicht die Bretzen mit Zucker= und Zimmetwaſſer, beſtreuet ſie mit gröblicht geſtoßenen Mandeln und bäckt ſie in ſchwacher Hitze.

798. Citronen=Bretzen.

Hiezu zerklopft man ein ganzes Ei recht ſchäumig, thut die abgeriebene Schaale von einer Citrone und acht Loth geſtoßenen Zucker dazu, rührt es recht unter einander, vermengt acht Loth feines Mehl damit, wirkt den Teig durch und fomirt Bretzen davon, wie die eben beſchriebenen Zimmetbretzen. Sie werden auch wie dieſe gebacken, aber nicht mit Mandeln beſtreuet, ſondern blos mit gekleppertem Ei beſtrichen.

799. Quitten=Confekt.

Sechs ſchöne Quitten werden im Waſſer weich geſotten, geſchält und auf dem Reibeiſen gerieben. Zu einem Pfund Mark nimmt man drei Viertel=

pfund Zucker in einer meſſingenen Pfanne, läutert ihn mit einem halben Schoppen Waſſer, nach kurzer Fäden Art, thut das Mark hinzu, nebſt der fein geſchnittenen Schaale von einer ganzen Citrone, und dem Safte derſelben, und klopft es auf ſchwachem Feuer unter beſtändigem Rühren zu einer dicken Maſſe. Wenn dieſe ſich von der Pfanne losſchält, ſo iſt ſie fertig. Alsdann wird Zimmet, Gewürznägelein, Cardamomen, von jedem ein Quint, gröblicht geſtoßen und darunter gerührt, und die Maſſe auf eine mit Zucker beſtreute Zinnplatte gethan, bis ſie ein wenig abgekühlt iſt. Hierauf wird ein Bret mit Zucker beſtreut, die Maſſe zwei Meſſerrücken dick ausgewörgelt; dann werden Pfeffernüßmödelein darauf gedrückt, mit dem Blech ausgeſtochen, auf ein mit Zucker beſtreutes Papier gelegt und in einer warmen Stube getrocknet. Dieſes Confekt hält ſich ſehr lange gut.

800. Quitten-Hohlippen.

Man nimmt Quitten, ſo viel man nöthig hat, ſiedet ſie mit ſammt den Schelfen im Waſſer, ſo lange, bis ſie weich ſind; dann ziehet man die Schelfen davon ab und ſchabt mit einem Meſſer das Mark davon, gibt aber acht, daß nichts Steinigtes hinein kommt. Alsdann treibt man das Quittenmark durch ein Haarſieb, nimmt zu ein und einem Viertelpfund Mark ein Pfund feinen, durchgeſiebten Zucker, rührt beides eine halbe Stunde mit einander ab, mengt dann die Schaale von einer Citrone, am Zucker abgerieben, nebſt dem Safte

von einer halben Citrone, darunter, und rührt es noch eine halbe Viertelſtunde. Hierauf nimmt man zinnerne oder porzellanene Teller, beſtreicht ſie mit Mandelöl oder mit einer Speckſchwarte, und ſtreicht ſo dünn und gleich, als möglich, von der Maſſe darauf herum, und ſetzt die Teller auf einen warmen Ofen, bis die Hohlippen darauf ſo trocken ſind, daß man ſie herunter ziehen kann. Dann werden ſie über dazu gemachte runde und glatte Hölzer gebogen, unten am Ende mit Eierweiß betupft, damit ſie beiſammen bleiben, und ſo läßt man ſie bei einem warmen Ofen trocknen. Auch iſt zu beobachten, daß die glatte Seite, welche auf dem beſtrichenen Teller lag, allezeit bei dem Aufwickeln der Hohlippen außen hinkommen muß.

Sulzen (Gelée), Kreme, Schnee und Kompote.

---

801. Citronen-Gelée oder Sulze.

Zwei Loth geklopfte Hauſenblaſen ſchneidet man klein, ſetzt ſie in einer reinen Kaſſerol- oder Zinnſchüſſel mit drei Schoppen Wein auf Kohlen, nimmt die am Zucker abgeriebene Schaale von zwei Citronen, nebſt dem Saft, dazu, bindet ein Loth zerbröckelten Zimmet und ein Quint ganze Gewürznägelein in ein feines Tüchlein, kocht es mit dem Wein, bis die Hauſenblaſe ziemlich verkocht iſt, wirft ein Viertelpfund Zucker darein, ſchlägt vier Eierweiß zu Schaum, rührt dieſen langſam an das Scheleh, bindet eine Serviette an vier Stuhlfüße, gießt das Scheleh langſam darauf, bis ſie hell abläuft, und füllt ſie in die dazu gehörigen Geſchirre, oder über in den Geſchirren befindliche Aepfel, die man zu ſulzen gedenkt. Will man das Scheleh ſtärker haben, ſo können mehr Citronen dazu genommen werden.

802. Weinſulze.

Hiezu klopft man ein und ein halbes Loth Hauſenblaſen recht ſtark und ſchneidet ſie klein, weicht ſie dann in einem Schoppen laues Waſſer ein, gießt, wenn ſie erweicht iſt, eine halbe Maas guten Wein daran, bindet ſechs ganze Gewürznägelein und etwas ganzen Zimmet, zu kleinen Stückchen gebrochen, auch ein wenig ganzen Safran, in ein dünnes Tüchlein, thut es, nebſt der Schaale von einer Citrone, dazu, bringt dieß alles in eine meſſingene Pfanne oder Kaſſerol, läßt es ſo lange kochen, bis die Hauſenblaſe völlig aufgelößt iſt, und rührt es öfters mit einem ſilbernen Löffel um. Alsdann wird ein halb Pfund Zucker zu ganz kleinen Stückchen geſchlagen, derſelbe, nebſt einer Citronenſchaale und dem Saft von zwei Citronen, in eine zinnerne Schüſſel gethan, der ſiedende Wein darauf gegoſſen und mit einem ſilbernen Löffel ſo lang umgerührt, bis der Zucker geſchmolzen iſt. Dann gießt man es durch eine Serviette auf porcellanene Schaalen, und läßt es an einem kühlen Orte geſtehen.

803. Weichſelſulze.

Dieſe, und jede ſüße Sulze, wird entweder mit Hauſenblaſen oder mit Hirſchhorn gemacht. Im erſtern Falle nimmt man zwei, auch nur ein und ein halbes Loth geklopfte Hauſenblaſe, wie Nr. 801 und 802 gezeigt worden iſt. Macht man das Scheleh aber mit Hirſchhorn, ſo wird ein halb

Pfund fein geraſpeltes Hirſchhorn mit einer Maas Waſſer zum Feuer geſetzt, wo es drei Stunden lang ununterbrochen fortkochen muß, wobei man ſich aber vor dem Ueberlaufen, wozu es ſehr geneigt iſt, ſorgfältig hüten muß. Wenn es bis auf einen guten Schoppen eingekocht iſt, gießt man es durch eine an vier Stuhlfüße angebundene Serviette, oder durch ein feines Haarſieb, läßt das Abgegoſſene ſtehen, daß es ſich ſetzet, und kläret es dann in ein anderes Kaſſerol. Unterdeſſen ſtößt man ein halb Pfund friſche oder gedörrte Weichſeln mit ſammt den Kernen, läßt dieſe mit einem Schoppen Waſſer eine halbe Stunde lang kochen, gießt dann den Saft durch ein feines Haarſieb zu dem Hirſchhorn, nebſt drei Schoppen guten Wein, thut von zwei Citronen die Schaale, am Zucker abgerieben, nebſt drei Viertelpfund zu kleinen Stückchen geſchlagenen Zucker, dann noch ein halb Loth Zimmet und ſechs ganze Gewürznägelein, auch den Saft von den zwei Citronen dazu, ſchlägt von drei Eiern das Weiße zu Schnee, rührt einige Löffel von dem Scheleh darunter, ſchlägt es recht durch, gießt es zu dem übrigen Scheleh ins Kaſſerol, läßt es unter beſtändigem Umrühren einigemal aufkochen und gießt es durch einen dazu verfertigten Schelehbeutel von Multon, oder durch eine an Stuhlfüße angebundene Serviette, ſchüttet es in die dazu gehörigen Formen oder auf porzellanene Schaalen, wie ſelbſt beliebt, und läßt es an einem kühlen Orte geſtehen.

Anmerkung. Wenn das Scheleh in Formen gegoſſen iſt, und man will es auftragen, ſo

werden die Formen ſchnell in heißes Waſſer getunkt, und dann das Scheleh auf die dazu beſtimmte Schaale geſtürzt.

804. Mandelſulze.

Ein Viertelpfund geſchälte und mit Milch fein geſtoßene Mandeln bringt man, nebſt einem kleinen Rührlöffel voll Stärkmehl, in ein Kaſſerol oder in eine meſſingene Pfanne, ſchlägt ſechs Eierweiß ſtark in einem Hafen, gießt eine halbe Maas ſüßen Rahm daran, rührt die Mandeln und das Stärkmehl mit dem Rahm glatt, thut ein kleines Stückchen Zucker dazu, bindet um 12 Kreuzer geſtoßene Vanille in ein feines Tüchlein, läßt es unter beſtändigem Umrühren mit einander einen Augenblick aufkochen, und ſchüttet das Scheleh auf eine Schaale, daß es erkaltet.

805. Geſulzte Aepfel.

Hierzu nimmt man Borsdorfer Aepfel, ſchält ſie, höhlt ſie aus und kocht ſie mit zwei Theilen Wein, einem Theile Waſſer, etwas Citronenſchaale, einem Stückchen Zucker und einem Stückchen nur zerbröckelten Zimmet weich, daß ſie nicht zerfallen; legt die Aepfel auf eine porzellanene Schaale oder Schüſſel; und füllt die Höhlung mit eingemachten Hohl- oder Johannisbeeren aus. Alsdann wird die Brühe von den Aepfeln, mit einem Loth in Waſſer aufgelößter Hauſenblaſe, nebſt noch einem Glas Wein, mit Zucker, ſo viel nöthig iſt, die Sulze ſüß genug zu machen, mit der Schaale von

einer halben Citrone und noch etwas Zimmet, ſo lange gekocht, bis die Hauſenblaſe aufgelößet iſt. Nun wird die Sulze dadurch probirt, daß man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, und wenn dieſer geſteht, ſo wird die Sulze durch eine Serviette, wie ſchon bekannt, auf die Aepfel gegoſſen, und dieſe an einen kühlen Ort geſtellt, daß die Sulze geſtehet. Will man die Sulze roth haben, ſo rührt man Erbſeleinſaft darunter; auch kann man ein Stückchen ſpaniſchen Flor mit kochen laſſen.

806. Geſulzte Quitten.

Man ſchält Quitten, ſo viel man nöthig hat, halbirt ſie, nimmt das Kernhaus ſauber heraus und kocht ſie in halb Wein und Waſſer mit einem Stück Zucker weich. Alsdann legt man ſie auf eine porzellanene Schüſſel oder Schaale, reibt unterdeſſen fünf bis ſechs Birnquitten am Reibeiſen, drückt den Saft durch ein Tuch, gießt ihn, nebſt den Quittenkernen und dem Safte von den gekochten Quitten, in eine meſſingene Pfanne, thut ſo viel Zucker dazu, daß die Sulze hinlänglich ſüß wird, wie auch die Schaale von einer halben Citrone, ein Stückchen ganzen Zimmet und einen halben Schoppen Wein; dann ein halbes Loth in ein wenig Waſſer aufgelößte Hauſenblaſen, und läßt es ſo lang kochen, bis die Hauſenblaſe ganz aufgelößt iſt und die Sulze hinlänglich gekocht hat. Alsdann wird ſie über die Quitten durch ein Tuch gegoſſen und an einen kühlen Ort geſtellt. Wem

es beliebt, der kann auch die gekochten Quitten, ehe ſie geſulzt werden, mit fein geſchnittenen Mandeln und Gewürze beſtecken.

807. Geſulzte Hohlbeeren.

Hierzu nimmt man gewöhnlich eine Citronen- oder Weinſulze, wie Nr. 801 und 802 beſchrieben worden iſt. Wenn man dieſe verfertigt hat, ſo gießt man ſie, einen halben Finger hoch, in einen ganz einfachen Form und läßt ſie ſteif werden. Iſt dieſes geſchehen, ſo werden ſchöne große Hohlbeeren darauf gelegt, und damit ſie ſich nicht verſchieben, ſo läßt man mit einem Löffel einige Tropfen vom Scheleh darauf fallen. Iſt es nun wieder ſteif geworden, ſo gießt man abermals von der Sulze darauf, und iſt dieſe wieder geſtanden, ſo legt man aufs neue Hohlbeeren darauf. Damit fährt man nun abwechſelnd fort, bis der Form voll iſt. Iſt dann das Scheleh beſtanden, ſo wird der Form auf einige Augenblicke in warmes Waſſer gehalten und die Sulze auf eine Schüſſel geſtürzt. Das Scheleh ſieht ſehr ſchön aus, zumal wenn es von großen Gartenerdbeeren ſo zubereitet wird.

808. Rahmſulze.

Man nimmt von ſechs Eiern das Weiße, zerklopft es in einem Hafen mit zwei Eßlöffeln voll geſtoßenem Zucker, bis es ein dicker Schaum iſt, dann rührt man ein Eßlöffelchen voll Stärkmehl mit drei Löffeln voll Orangeblüthwaſſer und eben ſo viel Rahm an, und vermengt es mit dem Schaume.

Hierauf läßt man eine halbe Maas Rahm ſiedend werden, rühret ihn an den Eierſchaum, ſchüttet alles in eine Pfanne, läßt es auf dem Feuer unter beſtändigem Umrühren nur ſo lange kochen, bis es dick wird, gießt es ſodann in eine porzellanene Schaale und läßt es kalt werden.

809. Eine ſauere Sulze.

Vier geputzte und zerhauene Kalbsfüße legt man mit einem Viertelpfund fein geraſpeltem Hirſchhorn (welches aber in ein leinenes Tüchlein gebunden werden muß) in einen dreimäßigen Hafen, gießt einen Theil Wein, zwei Theile Eſſig und das übrige Waſſer daran, fügt von allen Arten Gewürzkräuter, ein Lorbeerblatt und vier Zwiebeln hinzu (in Ermangelung der Gewürzkräuter nimmt man zwanzig ganze Pfefferkörner und ein Quint Gewürznägelein), vermengt ferner die Schaale von einer halben Citrone, nebſt dem Saft, damit, ſetzt es an das Feuer, ſchäumet es fleißig ab, läßt es ſo lange kochen, bis die Füße weich ſind und die Brühe bis auf eine gute Maas eingekocht iſt, gießt ſie dann durch einen Seiher, läßt ſie über Nachts ſtehen und ſchöpft das Fett davon ab. Am andern Tage wird die Sulze wieder heiß gemacht, von drei Eierweiß ein Schaum geſchlagen und unter die Sulze gerührt, bis ſie wie eine Eiergerſte ausſieht, und dann durch einen Filtrirhut oder durch eine Serviette gegoſſen, bis ſie hell abläuft. Mit dieſer Sulze kann alles Fleiſch, Wildpret und Fiſche geſulzt werden.

810. Wilden Schweinskopf zu kochen.

Wenn der Schweinskopf gehörig auf dem Feuer abgebrannt iſt, ſchneidet man die Haut um den Rüſſel unten und oben los, hackt den Knochen ſo weit ab, als er geſpalten iſt, ſchneidet die Zunge heraus und legt den Kopf einige Stunden in kaltes Waſſer. Wenn er nun gewaſchen iſt, ſo legt man ihn in einen Keſſel, oder Hafen, wenn er Platz genug hat, gießt drei Theile Waſſer und einen Theil Weineſſig daran, daß der Kopf bedeckt iſt, thut gehöriges Salz, ein Loth Pfeffer und ein Quint Gewürznägelein darein, auch ſechs bis acht Stück Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und eine kleine Handvoll Wachholderbeeren, deckt das Geſchirr feſt zu und läßt ihn ſtark einkochen. Wenn die Brühe bis auf die Hälfte eingekocht iſt, ſo gießt man einige Bouteillen rothen oder weißen Wein dazu, und läßt den Kopf darinnen weich kochen. Iſt derſelbe nun fertig und recht weich, ſo nimmt man das Geſchirr vom Feuer, läßt den Kopf darinnen kalt werden und einige Tage liegen, ehe man ihn ſervirt; dann putzt man alles Unreine davon, garnirt ihn mit Blumen und Blättern nach eigener Idee, legt eine gebrochene Serviette auf die Schüſſel, richtet den Kopf darauf an, und ſtellt gute kalte Soſen dazu auf die Tafel.

Anmerkung. Soll der Schweinskopf gebeizt werden, ſo nimmt man, wenn zuvor der Knochen abgehackt worden iſt, das Hirn mit ei-

nem kleinen Löffelchen heraus und wirſt es weg, vermiſcht alsdann eine Handvoll geſtoßene Wachholderbeeren, nebſt etlichen klein geſchnittenen Lorbeer- und Baſilicumblättern, mit einer Handvoll Salz und grob geſtoßenem Pfeffer, und reibt den Kopf ſtark damit ein. Kommt noch mehr Wildpret dazu, und hat man ein dazu gehöriges hölzernes Geſchirr, ſo wird der Kopf aufrecht darein geſtellt und das andere Wildpret ſo feſt als möglich um ihn her gelegt. Das übrige Wildpret wird, wie der Kopf, eingerieben, halb guter Eſſig und halb geringer Wein darüber gegoßen, ein Bret darauf gethan und ſtark beſchwert. Auf dieſe Art hält ſich das Wildpret ſehr lang.

811. Schwarzes Wildpret aufzubehalten.

Es mag von einem Friſchlinge oder von einem etwas älteren Schwein ſeyn, ſo werden die ſtärkſten Beine heraus geſchnitten. Die Stücke dürfen jedoch nicht größer ſeyn, als zu vier, höchſtens fünf Pfunden. So viel man nun in der Beize haben will, legt man bei Seite, ſetzt mit zwei Theilen Eſſig, einem Theil geringen Wein und einem Theil Waſſer, ſechs zerhauene Kalbsfüße zum Feuer, thut eine Hand voll Salz, eine Hand voll zerdrückte Wachholderbeeren und von allen Arten Gewürzkräuter darein, ſiedet dieß zuſammen, bis die Füße weich ſind, nimmt ſie dann mit den Kräutern heraus, legt das zum Sulzen beſtimmte Wildpret darein, ſiedet es ſo lange, wie ein Paar harte Eier, nimmt es wieder heraus, damit es

kalt werde, gießt die Brühe durch einen Seiher ab und läßt ſie abkühlen. Hierauf wird das Wildpret in einen Hafen oder kleinen Stübich ſo feſt als möglich gelegt, der Boden mit Salz, Wachholderbeeren und etwas geſchnittenen Kräutern beſtreut, von dem Wildpret eine Lage darauf gethan, dieſes wieder überſtreuet und ſo fortgefahren, bis alles darinnen iſt. Dann wird die abgekühlte Sulze darüber gegoſſen, das Wildpret, wenn es eine Zeitlang geſtanden hat, mit einem Brette belegt und ſtark beſchwert. Auf dieſe Art erhält es ſich ein halbes Jahr gut.

812. Geſulztes Schwarzwildpret.

Die Rippen oder ein Stück von der Bruſt ſind am beſten dazu. Das Fleiſch wird zu kleinen Stückchen gemacht, mit zwei Theilen Waſſer, einem Theile Wein und einem Theile Eſſig, nebſt Salz, einem Lorbeerblatt und etlichen Citronenſcheiben, zum Feuer geſetzt. Sobald das Wildpret weich iſt, wird es auf eine Schüſſel gelegt, und dann ſchneidet man die Beine heraus. Zur Sulze ſetzt man vier bis ſechs zerhauene Kalbsfüße mit Wein, Eſſig und Waſſer zu gleichen Theilen zum Feuer, gießt auch die Brühe, worinnen das Wildpret geſotten worden iſt, daran, thut ganzes Gewürz, ein Paar ganze Zwiebeln und noch einige Citronenſcheiben dazu. Wenn die Füße weich ſind, wird die Sulze durch einen Seiher in ein Kaſſerol oder Fußhafen gegoſſen, das Fett ſauber davon abgeſchöpfet, die Sulze auf Kohlen

heiß erhalten, das Weiße von ſechs Eiern zu einem Schnee geſchlagen, an die Sulze gerührt, bis ſie wie eine Eiergerſte gerinnt, und dann die Sulze durch einen Filtrirbeutel, oder durch eine an vier Stuhlfüße gebundene Serviette gegoſſen. Wenn ſie nicht gleich hell iſt, ſo wird ſie noch einmal aufgegoſſen. Kommt das Wildpret auf Porzellan oder Steingut, ſo legt man es ſo, daß die Schwarte in die Höhe ſieht. Sobald die Sulze abgekühlt iſt, wird ſie über das Wildpret gegoſſen. Iſt es geſtanden, ſo garnirt man es mit Citronenſcheiben, Rosmarinſtäudchen, ausgeſchnittenen Lorbeerblättern und Piſtazien. Soll es in eine Form geſulzt werden, ſo muß man die Schwarte unten hinlegen, daß ſie im Umſtürzen über ſich ſieht. Bei den Sulzen muß immer zuerſt zwei Finger hoch Sulze in das Geſchirr gethan werden. Wenn nun die Sulze feſt beſtanden iſt, wird das beſtimmte Fleiſch dicht zuſammen darauf gelegt.

813. Geſulzter Kapaun.

Wenn der Kapaun abgeſtochen iſt, darf man ihn zum Sulzen brühen, nimmt ihn aus, ſchneidet die Füße und den Hals ab, ſchlägt das Bruſtbein ein, wäſcht ihn rein, zäumt ihn ſchön auf, ſetzt ihn mit kaltem Waſſer, etwas Salz, einem Lorbeerblatte und etlichen Citronenſcheiben zum Feuer, und ſchäumt ihn fleißig ab. Sobald er weich iſt, legt man ihn in eine Schüſſel, deckt ihn zu, daß er weiß bleibt, thut vier zerhauene Kalbsfüße und ein halb Pfund in ein leinenes Tuch ge-

bundenes Hirſchhorn in einen Hafen, gießt die Kapaunenbrühe, nebſt einer halben Maas Wein und eben ſo viel Eſſig, daran, wirft auch ein Lorbeerblatt, etliche Citronenſcheiben, einige gröblich geſtoßene Gewürznägelein und Pfeffer dazu. Wenn alles dieſes recht gekocht hat und die Füße recht weich ſind, ſo läßt man die Sulze durch ein Haarſieb laufen, ſchöpft das Fett davon ab, ſchlägt ſechs Eierweiß zu Schnee, rührt denſelben an die Sulze und läßt ſie durch eine Serviette oder einen Filtrirbeutel laufen, bis ſie recht hell iſt. Zu einem Kapaun iſt eine länglichte Form nöthig; auch kann eine ovale Zinn- oder Porzellanſchüſſel dazu genommen werden. Man gießt von der hellen Sulze einer ſtarken halben Hand hoch darein, läßt ſie geſtehen, ziert ſie mit ausgeſchnittenem Laubwerk und Citronenſcheiben, legt den Kapaun auf die Bruſt darauf und gießt die übrige Sulze vollends darüber. Wenn ſie recht geſtanden iſt, wird die Form in ſiedendes Waſſer ſchnell getunkt und umgeſtürzt. Dieſe Sulze muß daher recht ſtark gemacht werden, damit ſie nicht von dem Kapaune abfällt. Junge Hühner werden eben ſo wie der Kapaun, behandelt; nur daß man nicht nöthig hat, ſie in der Form zu ſulzen, ſondern gleich auf einer Schüſſel, die etwas tief ſeyn muß.

814. Geſulztes Ochſenmaul.

Man nimmt ein ſchon abgeſottenes Ochſenmaul und einen Ochſenfuß, ſchneidet beides zu kleinen, halben Fingers langen Stückchen, ſo dünn

als möglich, thut das Geſchnittene in ein Geſchirr, gießt einen Schoppen Weineſſig, und ſo viel von der Fleiſchbrühe, aber ohne Fett, daran, daß es über das Geſchnittene gehet, bindet ein Viertelpfund geraſpeltes Hirſchhorn und zwei Lorbeerblätter in ein Tüchlein, thut es, nebſt einem Eßlöffel voll Salz und zwei ganzen, mit Gewürznägelein beſteckten Zwiebeln, der fein geſchnittenen Schaale von einer Citrone, nebſt Saft, einem Quint geſtoßenen weißen Pfeffer, zu dem Geſchnittenen, und läßt es eine halbe Stunde mit einander kochen. Iſt dieſes geſchehen, ſo nimmt man das Hirſchhorn und die Zwiebeln heraus, ſchneidet auch kleine dünne Stückchen von einer gedörrten abgeſottenen Zunge oder von einem Schinken und miſcht es unter das Gekochte. Hierauf tunkt man eine beliebige Form in kaltes Waſſer, gießt das Gekochte darein und läßt es an einem kühlen Orte geſtehen. Wenn es beſtanden iſt, ſtürzt man die Form, wie öfters geſagt worden iſt, auf eine Schüſſel.

815. Eine vortreffliche engliſche Preſſade.

Hierzu nimmt man ein Ochſenmaul, zwei Kalbsfüße, einen Schweinsfuß, ein oder zwei Kalbspriese (nachdem ſie groß oder klein ſind), ein altes oder ein junges Huhn; ſetzt es in einem Hafen mit drei Theilen Wein und einem Theil Eſſig zum Feuer, bindet hierauf etliche rein gewaſchene und fein geſtoßene Eierſchaalen, ein halbes

Loth geklopfte und klein geſchnittene Hauſenblaſe und zwei Eßlöffel voll Hirſchhorn in ein dünnes leinenes Tüchlein, auch zwei Lorbeerblätter, zwei Stäudchen Rosmarin, ein halb Quint geſtoßene Muſcatenblüthe, ein halb Quint Cardamomen, eben ſo viel Gewürznägelein und zwei Meſſerſpitzen voll Pfeffer, bindet das Tüchlein feſt zu und legt es, nebſt der Schaale von einer halben Citrone, zu dem Fleiſchwerk. Nun läßt man alles kochen, bis es recht weich iſt und ſich das Fleiſch von den Beinen löſet; blos die Kalbspriese dürfen nur überſotten werden. Dann wird das Fleiſch ſchön geſchnitten und ſo warm in eine Form gelegt. Man legt zuerſt eine Lage Fleiſch, dann eine Lage dünn geſchnittene, gedörrte Zungen oder Schinken, und wieder Fleiſch und ſo fort. Wenn alles in der Form iſt, wird das Scheleh durch einen Schelehbeutel oder ein wollenes Tuch an das Fleiſchwerk gegoſſen. Dann wird es an einen kühlen Ort geſtellt, daß es geſteht. Iſt es beſtanden, und man will es zur Tafel geben, ſo wird es auf eine Schaale geſtürzt. Sollte es nicht gern aus der Form gehen, ſo wird ein Tuch in recht heißem Waſſer naß gemacht und um die Form geſchlagen, dann geht es gewiß leicht heraus. Dieſe Preſſade darf der größten Herrſchaft vorgeſetzt werden.

816. Preßkopf.

Man nimmt von einem Schweine etwas Speckſchwarte, die Füße, Ohren und Kinnbacken,

nebſt drei Kalbsfüßen, und kocht es mit Waſſer und gehörigem Salz, bis alles weich iſt. Alsdann wird es in eine Schüſſel gelegt, wenn es kalt iſt, von den Beinen abgelößt und zu kleinen Stückchen geſchnitten, wie bereits Nr. 814 beſchrieben worden iſt. Nun wird das Geſchnittene wieder in einen Fußhafen gethan und ein Trinkgläschen voll Weineſſig, nebſt etwas von der Brühe, worinnen es geſotten worden iſt, daran gegoſſen. Ferner wird eine ganze, mit Gewürznägelein beſteckte Zwiebel, nebſt der klein geſchnittenen Schaale und dem Saft von einer Citrone, auch etwas Ingwer und Pfeffer, nebſt etlichen Lorbeerblättern, hinzugethan, und das Geſchirr zugedeckt, worauf man alles mit einander eine Stunde lang kochen läßt. Sollte es an der Brühe fehlen, ſo wird noch ein wenig nachgegoſſen. Hierauf nimmt man die geſottene Schwarte, legt ſie auf einer Serviette in eine Schüſſel, thut die Zwiebeln weg, füllt das Gekochte darein, deckt es wieder mit Speckſchwarte zu, bindet die Serviette ſo rund und feſt als möglich iſt, zuſammen; breitet die Serviette oben, wo ſie zugebunden iſt, auseinander, legt ſie zwiſchen zwei hölzerne Teller, beſchwert dieſe mit Gewichtſteinen recht ſtark, und läßt es ſo etliche Tage ſtehen. Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man nach Belieben aus der Preſſe, ſchneidet Schnitten davon und gibt Eſſig, Oel und Pfeffer dazu.

817. Citronenkrem.

Man reibt die Schaale von zwei Citronen an einem Viertelpfunde Zucker ab, thut dieſen in ein Kaſſerol oder in eine meſſingene Pfanne, drückt den Citronenſaft durch einen Seiher dazu, daß kein Kern mit hinein kommt, gießt eine halbe Maas Wein daran und läßt es auf dem Feuer eine Viertelſtunde lang kochen. Dann werden ſechs Eierdottern mit zwei Eßlöffeln voll Waſſer abgerührt, der Wein durch einen Seiher nach und nach daran gethan, und mit dieſem rührt man es auf dem Feuer ſo lange, bis es ſo dick wie ein Mus iſt. Alsdann ſchlägt man das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, thut den Krem vom Feuer, rührt den Schnee darein und richtet ihn ſogleich auf eine porzellanene Schaale an. Wenn der Krem kalt iſt, ſo kann man ihn mit Zucker beſtreuen und mit einer glühenden Schaufel brennen, daß der Zucker gelb wird.

Auch kann der Citronenkrem mit Rahm auf folgende Art gemacht werden: Man reibt die Schaalen von zwei Citronen auf Zucker ab, thut den Zucker, nebſt einem Rührlöffel voll vom feinſten Mehl, in eine meſſingene Pfanne, rührt es mit ſechs Eierdottern an, gießt nach und nach eine halbe Maas ſüßen Rahm daran und läßt es auf dem Feuer unter ſtetem Umrühren ſtehen, bis es anfängt zu kochen. Alsdann gießt man den Krem auf eine porzellanene Schaale, ſtellt dieſe auf einen Hafen voll ſiedenden Waſſers, und läßt ihn ſo lange

darauf ſtehen, bis er feſt oder beſtanden iſt. Iſt dieß geſchehen, ſo kann man ihn auch mit Zucker beſtreuen und mit einer glühenden Schaufel brennen.

818. Krem von Pomeranzen.

Hierzu nimmt man vier Pomeranzen, reibt von zweien die Schaalen am Zucker ab, drückt von beiden den Saft dazu, rührt ſodann acht Eierdottern, ein ganzes Ei und einen Schoppen weißen Wein daran, thut nach Belieben Zucker dazu, treibt es durch ein Haarſieb auf eine Schaale, ſetzt dieſe auf kochendes Waſſer, deckt einen Deckel mit ſchwachen Kohlen darauf und läßt ſie ſo lange ſtehen, bis der Krem feſt iſt. Er darf keine Farbe bekommen, und kann kalt oder warm gegeben werden.

819. Krem von Hohlbeeren.

Man klaubt drei bis vier Schoppen Hohlbeeren, zerdrückt ſie mit einem Rührlöffel, treibt ſie mit einem Schoppen dicken ſüßen Rahm durch ein Haarſieb, reibt eine Citrone am Zucker ab und rührt dieſes Abgeriebene unter die durchgetriebenen Hohlbeeren. In der Süße kann man nach Belieben ab- und zugeben. Wenn alles dieſes ſtark gerührt worden iſt, ſo gießt man es auf Porzellan und ſtellt es in den Keller. Dieſer Krem ſchmeckt wie Gefrornes. Wenn man ihn zu Tiſche gibt, ſo wird der Rand mit auserleſenen ſchönen Hohlbeeren garnirt. Im Winter kann man von eingemachten Hohlbeeren den Krem machen, dann bleibt aber der Zucker weg.

Von Erdbeeren wird er auf die nämliche Art gemacht. Weil aber die Erdbeeren mehr Mark haben, ſo nimmt man weniger Erdbeeren und etwas mehr Rahm. Auch dürfen die Erdbeeren auf kein Zinn durchgetrieben werden, ſonſt verlieren ſie die Farbe und werden blau.

820. Krem von Hagebutten oder Hieften.

Man ſiedet ſchön gedörrte Hieften mit Waſſer, bis ſie recht weich ſind, und treibt ſie mit Wein durch einen Seiher, ſo daß ſie nicht zu dünn werden. Wenn das Durchgetriebene eine halbe Maas ausmacht, ſo rührt man ſechs Eierdottern, eine Handvoll geſtoßenen Zucker und die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone recht untereinander, gießt die durchgetriebenen Hieften langſam darunter, rührt alles über ſchwachem Feuer ſo lange fort, bis es zu kochen anfangen will, richtet es dann auf eine porzellanene Schaale an, überſtreuet es, wenn es kalt iſt, in der Mitte mit geriebenem Biscuit, macht einen Kranz neben herum von klein geſchnittenem Citronat und Pomeranzenſchaalen und gibt den Krem kalt auf den Tiſch.

821. Krem von Vanille.

Ein Stückchen Vanille, eines Fingers lang, wird zu kleinen Stückchen geſchnitten, und, nebſt einem Stückchen ganzen Zimmet und einem kleinen Stückchen Zucker, in eine halbe Maas Milch gethan. Man läßt hierauf alles eine kleine Viertelſtunde zuſammen kochen, und gießt es dann durch

ein Haarſieb. Iſt es kalt geworden, ſo verrührt man in einem Geſchirre acht Eierdottern ſtark, ſchüttet die abgekühlte Milch daran, läßt es wieder durch ein Haarſieb laufen, gießt es in eine porzellanene Schüſſel, ſetzt dieſe auf ſiedendes Waſſer und thut einen Deckel mit ſchwachen Kohlen darauf. Wenn der Krem feſt iſt, wird er von dem Waſſer genommen. Er kann kalt und warm gegeben werden. Ueberhaupt iſt bei allen geſottenen Kremen wohl zu merken, daß, ſo bald ſolche feſt werden, man ſie ſogleich von dem Waſſer wegnehmen müſſe, weil ſie ſonſt wäſſerig werden.

822. Chokolade-Krem.

In eine halbe Maas gute ſüße Milch oder Rahm wird ein Stückchen ganzer Zimmet, ein Stückchen Citronenſchaale und etwas Zucker geworfen, und alsdann darinnen ein wenig geſotten. Hierauf werden vier Loth Chokolade in ein Geſchirr geſchnitten und von der ſiedenden Milch etwas darüber gegoſſen. Wenn die Chokolade weich iſt, wird ſie glatt verrührt, in die Milch geſchüttet, nur einen Augenblick mit der Milch geſotten und dann zum Erkalten vom Feuer weggeſetzt. Hierauf verrührt man acht Eierdottern wohl, thut die gekochte kalte Chokolade daran, gießt ſie durch ein Haarſieb auf das dazu beſtimmte Geſchirr, ſetzt dieſes auf ſiedendes Waſſer, thut einen Deckel mit ſchwachen Kohlen darauf und kocht es ſchnell. Wenn der Krem feſt iſt, wird er aufgetragen.

823. Krem von Mandeln.

Sieben Loth ſüße und ein Loth bittere Mandeln werden geſchält und mit ein wenig Zimmetwaſſer recht fein geſtoßen; alsdann mit einer halben Maas ſüßen Rahm durch ein Haarſieb oder einen Seiher getrieben und mit ſechs Eierdottern, ein Paar Eßlöffeln voll Zimmet- oder Orangenblüthwaſſer, einem Stückchen Zucker und der abgeriebenen Schaale von einer halben Citrone angerührt. Hierauf läßt man das Angerührte in einer meſſingenen Pfanne auf dem Feuer unter ſtetem Umrühren ſo lange ſtehen, bis es anfängt dicklicht zu werden. Dann wird es auf eine Schaale angerichtet und der Krem nach Belieben garnirt.

824. Krem von ſaurem Rahm.

Man ſchlägt einen Schoppen recht dicken ſauren Rahm mit einem Schneebeſen ſo lange, bis er ganz dick und ſchaumig geworden iſt, rührt dann die am Zucker abgeriebene Schaale von einer Citrone mit noch etwas geſtoßenem Zucker darunter, gießt den Krem auf eine Schaale und überſtreuet ihn mit geriebenem Biscuit.

825. Schnee (Schaum) von ſüßem Rahm.

Man nimmt eine halbe Maas dicken ſüßen Rahm, nebſt einer Handvoll geſiebten Zucker und zwei Eßlöffeln voll Orangenblüthenwaſſer in eine Schüſſel und ſchlägt es mit einem Schneebeſen oder Chokolade-Querl ſo lange, bis es einen Schaum gibt. Hierauf ſchneidet man Biscuit,

oder Schnitten von Milchbrod, von welchem aber zuvor die Rinde abgerieben werden muß, legt die Schnitten auf eine Schüſſel, überſtreuet ſie mit geſtoßenen geröſteten Mandeln, thut den Schaum, welcher immerfort gerührt werden muß, mit einem Schaumlöffel darauf und verwahrt den fertig gewordenen Schnee bis zum Auftragen an einem kühlen Orte.

826. Eine andere Art Schnee.

Ein halber Schoppen ſehr guter ſüßer Rahm, nebſt ſechs Loth geſiebtem Zucker und einem Glaſe Rheinwein, wird in ein Geſchirr gethan und mit einem Schneebeſen oder Chokolade=Querl ſo lange geſchlagen, bis es Schaum gibt. Dieſen hebt man nun mit einem Eßlöffel auf ein Zuckerſieb, und ſchlägt ſo lang auf dieſe Art fort, bis aller Rahm zu Schaum geſchlagen iſt. Alsdann wird er auf eine Schaale gethan und mit Streuzucker überſtreuet.

827. Eierſchnee.

Man ſchlägt das Weiße von acht Eiern zum dicken Schnee, läßt eine Maas gute Milch, nebſt einem Stückchen ganzen Zimmet und Zucker, in einer meſſingenen Pfanne ſieden; legt dann von dem Schnee mit einem Löffel, einer kleinen Fauſt große runde Stücke, wie Klöſe, hinein, aber nicht zu viel auf einmal, daß ſie in der Pfanne umge wendet werden können. Man läßt ſie nur eine Minute ſieden, legt ſie hernach mit einem Schaum=

löffel auf ein beliebiges Geſchirr, und fährt damit ſo lang fort, bis der Schnee gar iſt. Alsdann wird die Milch mit vier Eierdottern angerührt und zwiſchen den Eierſchnee gegoſſen.

828. Aepfel-Kompote.

Hierzu ſind die Borsdörfer-Aepfel die beſten, welche geſchält, halbirt, und, wenn die Butzen herausgeſchnitten ſind, in einem Fußhafen oder Kaſſerol, einer an den andern, geſetzt und mit Zucker überſtreuet werden. Man gießt hierauf einen Schoppen Wein und einen halben Schoppen Waſſer daran, wirft ein Stückchen ganzen Zimmet, zwei Gewürznägelein und Citronenſchaalen hinein, deckt das Geſchirr feſt zu und läßt die Aepfel ſchnell kochen. Wenn ſie nun weich ſind, werden ſie mit einem Löffel auf die Schüſſel geſetzt. Iſt der Saft ganz eingekocht, ſo wird ein Glas Wein, nebſt einem Stückchen Zucker, in dem Kaſſerol geſotten, bis die Soſe ganz kurz iſt. Dann wird ſie über die Aepfel gegoſſen. Nach Belieben können die Aepfel mit geſchnittenen Mandeln oder Citronate geſpickt werden.

829. Kompote von Quitten.

Hierzu ſind die Birnquitten am beſten, denn ſie kochen ſich ſchöner als Aepfelquitten. Man ſchält dieſelben, ſchneidet ſie in zwei Theile und, wenn ſie groß ſind, auch in vier Theile, nimmt das Steinige heraus, bindet die Kerne in ein Tüchlein und ſetzt die Quitten mit den Kernen in einem Fußhafen mit halb Wein, halb Waſſer, einem Stück Zucker,

einem Stückchen ganzen Zimmet, etwas Citronen-ſchaalen und vier ganzen Gewürznägelein auf Koh-len. Hat man ſie zugedeckt, ſo läßt man ſie lang-ſam kochen, bis die Quitten weich ſind und die Soſe kurz eingekocht iſt. Alsdann legt man ſie auf eine Schaale, läutert ein Stück Zucker, nimmt den noch übrigen Saft von den gekochten Quitten dazu, gießt das Scheleh durch einen Seiher über die Quitten und beſtreuet ſie mit klein geſchnittenen Citronen- oder Pomeranzenſchaalen.

830. Kompote von Birnen.

Es müſſen gute Birnen, in der Größe wie die Eierbirnen, oder auch etwas kleiner ſeyn, aber ſämmtlich ihre Stiele haben. Man ſchält ſie, ſchnei-det den Butzen oben heraus, ſteckt an die Stelle des Butzens ein ganzes oder halbes Gewürznäge-lein, ſchneidet auch ein wenig von dem Stiele weg und ſtellt eine Birn an die andere in einen Fuß-hafen, gießt einen Schoppen Wein darüber, (ſind es viele Birnen, ſo nimmt man mehr Wein), thut ein Stück Zucker, ein Stückchen ganzen Zimmet, ein Paar Stückchen Citronenſchaale und um zwei Kreuzer ſpaniſchen Flor dazu; ſetzt den Fußhafen auf Kohlen, deckt ihn feſt zu und läßt die Birnen langſam kochen, bis ſie weich ſind und die Soſe recht eingekocht hat. Alsdann ſtellt man ſie auf-recht auf eine Schüſſel, und läßt die übrige Soſe durch einen engen Seiher über die Birnen laufen.

831. Zwetſchgenmus.

Hierzu nimmt man Zwetſchgen, die recht zeitig und ſüß ſind, von welchen ſich die Kerne gut löſen, die man heraus nimmt. Iſt dieſes geſchehen, ſo ſetzt man die Zwetſchgen in einem reinen Keſſel über das Feuer und läßt ſie eine halbe Stunde lang, ohne ſie zu rühren, kochen. Nachher müſſen ſie aber mit einem ſtarken Rührlöffel oder einer Muskelle beſtändig bis auf den Grund gerührt werden, daß das Mus nicht anbrennt. Unterdeſſen ſiedet man, wenn es tauſend Zwetſchgen ſind, zwölf bis fünfzehn Quitten im Waſſer, bis ſie weich ſind, ſchält ſie ab, reibt das Mark auf einem Reibeiſen ab, und läßt es mit den Zwetſchgen ſo lange kochen, bis das Mus recht dick iſt, denn je dicker man es kocht, deſto länger hält es ſich. Man thut nach Belieben geſtoßenen Zimmet und Gewürznägelein darein; doch kann das Gewürz auch ganz wegbleiben. Iſt aber Gewürz dazu beliebig, ſo thut man es zu dem Mus, ehe es vom Feuer genommen wird, rührt es gut durch einander und füllt es in ſteinerne Häfen, oder in ein ſonſt beliebiges Geſchirr, das gut glaſirt iſt. Im Keſſel darf man es nicht kalt werden laſſen. Es iſt auch zu merken, daß man bei dem Einfüllen das Gefäß etlichemal rüttelt, damit ſich das Mus überall recht feſt anlegt. Wenn es nun kalt geworden iſt, ſo wird ein durch weißes Wachs gezogenes Papier darauf gelegt, der Hafen mit anderem Papier feſt zugebunden, und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Gefrornes.

832. Allgemeine Regel zum Gefrieren.

An Geräthſchaften hiezu muß man haben: Eine 12 Zoll hohe und 6 Zoll weite zinnerne oder blecherne Gefrierbüchſe mit einem wohlpaſſenden Deckel, einen kupfernen Spaten oder Rührkolben zum Umrühren der Maſſe; dann einen hölzernen, ohngefähr einen Fuß hohen Eimer, deſſen innerer Raum, wenn die Büchſe eingeſetzt wird, zur Erſparniß des Eiſes nur zwei Finger breit im Umkreis ſeyn muß, doch kann man auch einen gewöhnlichen Eimer dazu gebrauchen. Nächſt dieſem braucht man noch einen kleinen Eimer voll Eis und etliche Maas Salz; hiermit kann man eine Maas Maſſe gefrieren machen, und zwar auf folgende Art: Zuerſt ſtößt man das Eis ſo klein als möglich, dann thut man davon einer Hand hoch in den Gefriereimer und vermiſcht es mit einem guten Theil Salz. Auf dieſe Miſchung wird die mit Maſſe angefüllte und wohl zugedeckte Gefrierbüchſe geſetzt. Von dem übrigen klein geſtampften und mit Salz vermengten Eiſe wirft man ſo viel, daß die Büchſe ganz in Eis ſteht, und oben auf das Eis ſtreuet man noch ein Paar Hände voll Salz, damit das Gefrieren

dadurch ſchneller bewirkt wird. Man läßt die Büchſe nun eine Viertelſtunde lang ſtehen und ſchüttelt ſie bei dem Henkel etlichemal herum, doch ſo, daß ſie immer im Eiſe bleibt. Dann öffnet man den Deckel, ſteckt den Rührkolben mit der einen Hand hinein und mit der andern drehet man die Büchſe im Kreiſe herum, ſo, daß ſie immer im Eiſe um den Spaten, und zwar ſo ſchnell als möglich, herum laufe, denn hierauf kommt ſehr viel an, weil die Maſſe nicht allein ſchnell gefriert, ſondern auch fein und zart wird. Man muß ſich aber in Acht nehmen, daß kein Eis hineinfällt, und daher ſchlägt man lieber ein reines Tuch um die Büchſe herum. Beſonders muß man während des Drehens der Spaten oder Rührkolbe den Boden und die Seite der Büchſe gut bearbeiten, damit das ſich anſetzende Gefrorne immer abgeſtoßen wird. Sollte es ſich aber zu ſtark anſetzen, ſo ſtößt man es, indem man mit dem Drehen einhält, mit dem Rührkolben los, und drückt die Stücke klein. Hierauf läßt man die Büchſe eine Viertelſtunde lang ſtehen, dreht und rührt die Maſſe dann wieder, und fährt ſo fort, bis die gefrorne Maſſe ſteif, jedoch nicht klumpricht, ſondern ſo iſt, daß ſie ſich wie Butter ſchneiden läßt. Endlich macht man die Büchſe zuſammen, deckt ſie zu, läßt ſie in dem Eimer ſtehen und ſetzt ſie in den Keller. Iſt die Maſſe gut gefroren, ſo hält ſich das Eis auf dieſe Art drei auch vier Stunden gut. Man gibt es, beſonders wenn das Eis von Milch iſt, gewöhnlich in porzellanenen Schaalen auf den Tiſch.

833. Gefrornes von Rahm.

Man ſiedet eine Maas Rahm mit acht Loth Zucker, verrührt zehn Eierdottern mit ein wenig kaltem Rahm, thut die abgeriebene Schaale von zwei Citronen dazu, gießt den geſottenen Rahm langſam daran, treibt es durch ein Haarſieb, thut die Maſſe, wenn ſie kalt iſt, in die Gefrierbüchſe und verfährt damit nach der allgemeinen Regel Nr. 832.

834. Gefrornes von Citronen.

Man läutert ein halbes Pfund Zucker, reibt vier Citronen am Zucker ab, rührt das Abgeriebene, nebſt dem Safte von den Citronen und einer halben Maas Waſſer zu dem Zucker, kocht es recht durch, gießt nach dem Kochen einen Schoppen Wein dazu, treibt es durch ein Tuch in die Gefrierbüchſe und läßt es nach der Regel gefrieren.

Von Pomeranzen wird das Gefrorne eben ſo, wie von den Citronen, verfertigt, nur wird die Hälfte Zucker dazu genommen.

835. Gefrornes von Punſch.

Einen guten Punſch, deſſen Verfertigung jedem bekannt iſt, läßt man, wenn er erkaltet iſt, in der Gefrierbüchſe gefrieren.

836. Gefrornes von Chokolade.

Man reibt ein Viertelpfund Chokolade, läßt ihn mit ein und einem halben Schoppen Rahm ſieden, und thut Zucker darein, bis es ſüß genug

iſt. Hierauf werden acht Eierdottern wohl verrührt und der Rahm nach und nach daran gegoſſen. Alsdann läßt man die Maſſe auf dem Feuer unter ſtetem Umrühren noch etwas anziehen, treibt es durch ein Haarſieb und läßt es nach der erſten Vorſchrift Nr. 832 gefrieren.

837. Gefrornes von Kaffee.

Mit einer halben Maas guter Milch oder ſüßem Rahm kocht man ein Viertelpfund hellgelb gebrannten aber nur gröblicht geſtoßenen Kaffee, thut Zucker darein, um hinreichend ſüß zu ſeyn, verklopft zwölf Eierdottern ſtark in einem Hafen, rührt die gekochte Kaffeemilch langſam daran, und läßt es auf dem Feuer anziehen. Uebrigens wird es, wie das von Chokolade, behandelt.

Von der Vanille wird es auf die nehmliche Art gemacht, nur daß ein Stückchen Vanille zuvor in der Milch geſotten wird; auch werden etliche Eierdottern mehr genommen, weil es ſonſt nicht dick genug würde.

838. Gefrornes von Hohlbeeren.

Macht man das Gefrorne außer der Zeit, in welcher es friſche Beeren gibt, ſo wird ein Schoppen Hohlbeerſaft, ein halber Schoppen Waſſer, der Saft von vier Citronen und ein halber Schoppen guter Wein genommen. Gibt es aber friſche Hohlbeeren, ſo treibt man zwei Maas derſelben mit einem Glaſe guten Wein durch ein Haarſieb, nimmt den Saft von vier Citronen und ſo viel geſtoßenen

Zucker dazu, bis es ſeine gehörige Süße hat. Bei beiden Arten wird es in die Gefrierbüchſe gethan, und, wie ſchon bewußt, behandelt.

Von Johannisbeeren, auch vom Weichſelſaft, wird das Gefrorne eben ſo, wie das erſt beſchriebene, behandelt; doch iſt es bei Fruchtſäften beſſer, wenn der Zucker bis zum Faden dazu geläutert wird.

839. Gefrornes von Erdbeeren.

Zwei Maas Erdbeeren werden durch ein Haarſieb geläutert, dann rührt man das Durchgetriebene mit Zucker, Zimmet und einem Glaſe Muſcatenwein recht untereinander, und füllt es ſodann in die Gefrierbüchſe. Die weitere Behandlung iſt wie bei den andern Arten des Gefrornen. Das leicht Gefrorne kommt nicht auf das Feuer.

840. Zucker zu läutern.

Ein Pfund Zucker wird zu kleinen Stückchen geſchlagen und in einer meſſingenen Pfanne mit einem Schoppen Waſſer ſo lange geſotten, bis der Zucker Blaſen wirft, dann wird das Weiße von einem Ei zu Schnee geſchlagen, ein Eßlöffel voll Waſſer daran gerührt und zu dem Zucker gethan. Man läßt ihn hierauf kochen, bis er recht hell wird und ſteigen will, dann wird er durch ein reines, dünnes, leinenes Tuch, das vorher naß gemacht worden iſt, geſeihet.

Eingemachte Früchte.

Da zum Einmachen der Früchte ſehr viel auf das Läutern des Zuckers ankommt, ſo folgen hier die Benennungen der verſchiedenen Grade und Proben derſelben:

1) zum kleinen und großen Faden;
2) zur Blaſe. Zum Flug und zum Bruch gehört blos zum Candiren.

841. Der Zucker zum Faden.

Wenn der Zucker geläutert iſt, ſo ſetzt man ihn auf das Feuer und läßt ihn, unter öfterem Umrühren mit einem ſilbernen Löffel, kochen, und probirt ihn auf folgende Art: Man nimmt mit dem Löffel ein wenig Zucker in die Höhe, iſt der Faden kaum zu bemerken, ſo iſt es die Probe des kleinen Fadens; ziehet ſich hingegen der Faden in die Länge, ohne daß er zerreißt oder zähe wird, ſo iſt es die Probe zum großen Faden.

842. Der Zucker zur Blaſe.

Wenn der Zucker zu der vorgeſchriebenen Probe gekocht iſt, ſo läßt man ihn auf Kohlen noch ein-mal aufkochen, rührt ihn mit einem Schaumlöffel

durcheinander und bläſet mit dem Munde in den Schaumlöffel. Wenn ſich auf der andern Seite des Löffels Blaſen zeigen, ſo iſt es die Probe zur Blaſe.

843. Weichſeln mit Zucker einzumachen.

Von Weichſeln, die nicht überreif ſind, ſchneidet man die Hälfte von den Stielen ab, und läutert zu einem Pfund Weichſeln drei Viertelpfund Zucker. Wenn der Zucker bis zum kleinen Faden geſotten iſt, läßt man die Weichſeln etlichemal im Zucker aufkochen, nimmt ſie alsdann mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt den Saft kochen, bis er dick wird. Hierauf füllt man die Weichſeln in ein Glas und gießt den Saft, wenn er noch lau iſt, darüber, bindet das Glas mit Blaſen oder Papier zu, und bewahrt ſie an einem trockenen Orte.

844. Weichſelmark.

Man kocht ein Pfund ausgeſteinte Weichſeln in drei Viertelpfund geläutertem Zucker unter beſtändigem Umrühren, bis die Weichſeln weich ſind und die Maſſe dick gekocht iſt. Dann wird das Mark, wenn es kalt iſt, in einem Glaſe oder porzellanenen Gefäße aufbewahrt.

Anmerkung. Dieſes Mark gibt man gewöhnlich zu Braten; auch verfertigt man die Weichſelſoſen davon.

845. Weichſeln mit Eſſig.

Hierzu nimmt man ſchöne große Weichſeln, ſchneidet die Stiele davon, bis auf einen Finger

breit, und wirft ſie in ein Zuckerglas. Alsdann ſiedet man zu ein und einem halben Pfund Weichſeln ein und einen halben Schoppen Weineſſig mit einem halben Pfund Zucker, ſchäumet den Eſſig ab und thut ein Quint gebröckelten Zimmet und ein halb Quint ganze Gewürznägelein darein, läßt es zuſammen eine halbe Viertelſtunde kochen, und wenn der Eſſig noch nicht ganz kalt iſt, gießt man ihn über die Weichſeln. Dieſe läßt man nun zwei Tage lang ſtehen, dann werden ſie wieder abgegoſſen, der Eſſig noch einmal geſotten, und dieſer, wenn er mehr als lau iſt, wieder über die Weichſeln geſchüttet. Dieſes Verfahren wiederholt man zweimal, bindet dann das volle Weichſelglas mit einem Papier zu, ſtupft mit einer Nadel einige Löchlein in das Papier und verwahrt es an einem trockenen Orte.

846. Haberſchlehen einzumachen.

Die Haberſchlehen zupft man ab, und wirft ſie in ein Zuckerglas. Hält das Glas eine Maas, und iſt es voll Schlehen, ſo wird eine halbe Maas Weineſſig mit einem halben Pfund Zucker, einem Quint Zimmet, einem halben Quint Gewürznägelein (beides wird blos geſchnitten) geſotten und lauwarm über die Schlehen gegoſſen. Am folgenden Tage wird der Eſſig wieder abgegoſſen, noch einmal geſotten und wie das erſtemal aufgegoſſen. Dieß wiederholt man noch zweimal, dann wird das Glas zugebunden und wie andere eingemachte Früchte aufbewahrt.

847. Weichſeln in Bouteillen, welche im Winter zu Weichſelkuchen zu gebrauchen ſind.

Es werden Weichſeln in Bouteillen abgezupft, bis ſie ganz voll ſind; dann werden die Bouteillen zugeſtopft. Hierauf thut man in einen Keſſel Heu oder Stroh, ſtellt die Bouteillen darein und gießt ſo viel laues Waſſer in den Keſſel, daß es bis an die Stöpſel geht, macht ein Feuer darunter und läßt die Bouteillen ſo lange darinnen, bis ſich die Weichſeln bis an das Ende des Halſes der Bouteillen geſetzt haben. Alsdann nimmt man das Feuer unter dem Keſſel weg, läßt aber die Bouteillen im Waſſer kalt werden, propft ſie nach dieſem feſt zu, umbindet ſie gut und legt ſie im Keller in Sand. Sie halten ſich ein ganzes Jahr und auch noch länger gut. Johannisbeeren können auch auf die nehmliche Art geſotten werden; doch halte ich es für beſſer, wenn die Pfröpfe mit Pech verpicht werden, ehe man die Bouteillen in den Sand legt.

848. Zwetſchgen in Eſſig.

Die Zwetſchgen werden mit einem Handſchuh gebrochen, daß ſie ſchön blau bleiben, es muß aber der Stiel daran gelaſſen werden; auch dürfen nicht viele auf einander gelegt werden, damit ſich die Farbe nicht abreibt. Hierauf ſtellt man die Zwetſchgen in ein Zuckerglas, daß die Stiele über ſich ſtehen; dann werden etwas gebröckelter Zimmet und in vier Theile geſchnittene Gewürznägelein dazwiſchen

gelegt. Wenn das Glas ganz voll iſt, ſo wird ſo viel ächter Weineſſig, als man glaubt nöthig zu haben, geſotten. Mit einer halben Maas Eſſig werden zwölf Loth Zucker geſotten, und wenn der Eſſig nur noch lau iſt, wird er über die Zwetſchgen gegoſſen. Am folgenden Tag wird der Eſſig wieder abgegoſſen, abermal geſotten und wieder lau an die Zwetſchgen geſchüttet, und dieß wiederholt man noch zweimal. Endlich wird das Glas zugebunden und die Zwetſchgen werden in ſelbigem an einem trockenen Orte aufbewahrt.

849. Eingemachte Nüſſe.

Die Nüſſe werden um Johannis, wenn ſie noch weich ſind, abgenommen, unten und oben ein wenig abgeſchnitten, und mit einer Spindel auf jeder Seite, wie auch oben und unten, durchſtochen und in einem reinen Geſchirre acht Tage lang in friſchem Waſſer erhalten. Das Waſſer muß täglich ab und wieder friſches daran gegoſſen werden. Am achten Tage macht man in einer meſſingenen Pfanne Waſſer ſiedend, läßt die Nüſſe ſtark darin aufkochen, gießt das Waſſer ab und wieder friſches daran, und fährt ſo lang mit Abgießen und wieder Aufkochen fort, bis man ſie ohne Mühe mit einem ſpitzigen Hölzchen durchſtechen kann. Alsdann werden ſie in ein kaltes Waſſer gelegt, damit daſſelbe das Bittere vollends herauszieht, und ſo wird es etlichemal abgegoſſen. Hierauf legt man die Nüſſe in ein Sieb, läßt ſie abtrocknen, ſpickt ſie mit Zimmet und Gewürznägelein,

nimmt zu fünfzig Nüſſen ohngefähr ein und ein halbes Pfund Zucker, läutert ihn mit Zimmetwaſſer, bis er ſo dick iſt, daß er Fäden zieht; alsdann thut man die Nüſſe in ein Geſchirr und gießt den Zucker darüber. Hat man ſie ſo zwei Tage ſtehen laſſen, ſo gießt man den Zucker wieder ab, thut noch ein Stückchen Zucker dazu und läßt ihn noch einmal aufkochen. Dieſes Verfahren wird nachher noch etlichemal wiederholt. Will man die Nüſſe weich haben, ſo läßt man ſie eine Viertelſtunde lang mit dem Zucker kochen, dann kalt werden und den Saft noch dicker ſieden. Endlich legt man die Nüſſe wieder in das dazu beſtimmte Geſchirr, gießt den Saft darüber, wenn er kalt iſt, und verwahrt ſie wohl mit einem Wachspapier. Das Papier muß aber geſtupft werden; ſo wie ſolches bei allen eingemachten Sachen nothwendig iſt.

850. Dürlitzen (Cornelkirſchen) einzumachen.

Zu einem Pfund Dürlitzen läutert man ein halb Pfund Zucker, nach kurzer Fäden Art, legt die Dürlitzen darein, ſchäumt ſie während des Kochens fleißig ab, thut ſie dann mit einem Schaumlöffel in ein Glas oder porzellanenes Geſchirr, läßt den Saft kochen, bis er dick wird, gießt denſelbigen, wenn er kalt geworden iſt, darüber, und bindet das Glas feſt zu.

851. Ganze Hohlbeeren (Himbeeren) einzumachen.

Hiezu nimmt man ſchöne große Hohlbeeren, läutert zu einem Pfund Hohlbeeren drei Viertel-

pfund Zucker nach kurzer Fäden Art, thut die zuvor geklaubten Hohlbeeren darein, kocht ſie, aber zuerſt langſam, eine Viertelſtunde lang, und ſchöpft den Schaum immer davon ab, ohne jedoch darin herum zu rühren. Wenn die Hohlbeeren zu ſinken anfangen und kein Schaum mehr darin zu ſehen iſt, werden ſie mit einem Löffel behutſam in eine Schüſſel gethan und kalt in beliebige Gläſer gefüllt, ſelbige zugebunden und dann, wie bewußt, zum Gebrauche aufbewahrt.

852. Hohlbeer-Mark.

So viel geklaubte Hohlbeeren, als man Mark machen will, werden durch ein Haarſieb getrieben; zu einem Pfund Mark wird ein halb Pfund geſtoßener Zucker gerührt; dann daſſelbe in einer meſſingenen Pfanne unter fleißigem Umrühren auf Kohlen ziemlich dick gekocht, und in porzellanenen oder ſteinernen Häfen aufbehalten. Dieſes Mark iſt zum Krem und zur Bäckerei ſehr gut.

853. Scheleh von Hohlbeeren.

In einen zweimäßigen Hafen thut man zwei Maas ſchöne Hohlbeeren. Es muß aber ein ſteinernes oder ganz glaſirtes Geſchirr ſeyn. Wenn die Hohlbeeren darin ſind, wird der Hafen mit einem dünnen reinen Tuche zugebunden, und in einen Keſſel, oder in eine tiefe Pfanne, mit ſiedendem Waſſer geſtellt. Das Waſſer muß halb darüber gehen und immer fort ſieden, nur daß nichts oben heraus laufen kann. Wenn es eine

Viertelſtunde geſotten hat, läßt man den Saft durch das zugebundene Tuch in ein reines Geſchirr laufen, ohne den Hafen aufzumachen, ſetzt ihn dann wieder in das ſiedende Waſſer, läßt dieſes nach einiger Zeit wieder ablaufen, und wiederholt dieſes drei bis viermal, bis kein Saft mehr durch das Tuch läuft. Zu einem Pfunde Saft nimmt man ein halb Pfund feinen Raffinatzucker, ſiedet beides in einer meſſingenen Pfanne zuſammen, ſchöpft das Unreine fleißig mit einem ſilbernen Eßlöffel ab und probirt es auf einem Teller. Sobald ſich der Saft ſulzet, iſt das Scheleh fertig. Dann läßt man es kalt werden, und füllt es in Scheleh-gläſer, worin es ſich ein ganzes Jahr gut erhält.

854. Hohlbeereſſig.

So viel Maas Hohlbeeren es ſind, ſo viel Maas ächten Weineſſig gießt man daran, bindet das Geſchirr feſt zu, ſtellet es drei bis vier Tage in den Keller, preßt ſie dann durch ein Tuch und läßt den Saft wieder über Nacht ſtehen, daß er ſich ſetzt. Das Helle wird in eine meſſingene Pfanne gemeſſen, und zu jedem Schoppen werden zwölf Loth Zucker gethan. Es muß aber feiner Zucker genommen werden, daß er keine Unreinigkeit hat und nicht geläutert werden darf, auch damit der Eſſig deſto heller bleibt. Hierauf wird der Hohl-beereſſig über das Feuer geſetzt, und wenn er kocht, fleißig abgeſchäumet. Man läßt ihn ſo lang, als ein Paar harte Eier, kochen, gießt ihn in einen reinen Hafen, läßt ihn zugedeckt über Nacht ſtehen,

gießt ihn dann in Bouteillen, propft dieſe feſt zu, und verpicht ſie, wie fremden Wein. Auf dieſe Art kann man den Hohlbeereſſig zwei bis drei Jahre lang aufbehalten, ohne daß er die Farbe verliert. Der Satz von dem Eſſig kann mit geringem Zucker gekocht und zu Soſen gebraucht werden.

855. Johannisbeeren einzumachen.

Es werden ſchöne, recht zeitige Johannisbeeren abgezupft. Zu ein und einem Viertelpfund abgezupfter Beeren nimmt man ein Pfund Zucker, läutert den Zucker, bis er Blaſen wirft, und thut dann die Beeren in den Zucker. So bald die Beeren kochen, wird der Schaum immer davon abgeſchöpft, bis es keinen mehr gibt. Man läßt die Beeren ſo lange kochen, bis die Maſſe geſteht, ſo bald man einen Tropfen davon auf einen Teller laufen läßt. Hierauf ſtellt man ſie von dem Feuer weg, läßt ſie ein wenig erkalten und füllt ſie in beliebige Geſchirre zum Aufbewahren.

856. Johannisbeer-Schelch.

Man nimmt ſchöne reiſe Johannisbeeren, zupft ſie von den Stielen, und behandelt ſie wie die Hohlbeeren, wie Nr. 854 angezeigt worden iſt, nur werden zu einem Pfund Johannisbeerenſaft drei Viertelpfund Zucker genommen. Der Zucker wird nach kurzer Fäden Art geläutert, der Saft dazu gegoſſen und eine halbe Stunde gekocht. Während des Kochens muß er fleißig abgeſchäumt werden. Dann probirt man etwas davon auf einem Teller,

und wenn er geſteht, ſo iſt's genug gekocht. Dann gießt man den Saft, wenn er abgekühlt iſt, in Schelehgläſer. Des andern Tages tunkt man Schreibpapier in guten Weinbranntwein, drückt es wieder aus und legt es inwendig in die Gläſer; auf dieſe Art hält ſich das Scheleh recht gut.

857. Johannisbeer-Saft.

Man zupft recht zeitige Beeren ab, ſtellt ſie in einem reinen Fußhafen auf heiße Aſche, daß ſich der Saft herauszieht, gießt dieſen durch ein Haarſieb oder engen Seiher, und läßt ihn über Nachts ſtehen. Des andern Tages gießt man das Helle ab, thut, ſo viel Pfund Beeren es geweſen ſind, eben ſo viel Vierling Zucker dazu, und läßt beides eine kleine halbe Stunde ſieden. Dann füllt man den Saft, wenn er abgekühlt iſt, in Bouteillen. Von Hohlbeeren wird der Saft auf die nehmliche Art bereitet. Beide Säfte ſind ſehr geſund und gut unter dem Waſſer zu trinken.

858. Aprikoſen einzumachen.

Aprikoſen, die nicht gar zu reif ſind, ſchneidet man von einander, und läßt ſie in ſiedendem Waſſer nur etlichemal aufwallen, und legt ſie dann auf ein Tuch, daß ſie abtrocknen. So ſchwer die Aprikoſen ſind, ſo ſchwer läutert man Zucker, und läßt ſie langſam, ſo lange als man Eier hart ſiedet, in Zucker kochen. Alsdann legt man die Früchte mit einem ſilbernen Löffel in eine porzellanene Schüſſel, gießt den Zucker darüber, kocht ſie den

andern Tag wieder etwas ſtärker, und wiederholt das Kochen noch dreimal, bis die Früchte durchſichtig ſind. Das letztemal nimmt man die Aprikoſen pünktlich heraus, kocht den Zucker mit etwas fein geſchnittenen Citronenſchaalen dick ein, thut die Früchte in ein Glas, den Zucker darüber und verwahrt das Glas mit Wachspapier.

859. Quitten einzumachen.

Die Quitten werden geſchält und in vier oder acht Theile geſchnitten, je nachdem ſie groß oder klein ſind. Dann werden die Schnitze in Waſſer halb weich gekocht, wieder heraus genommen und auf ein Tuch gelegt. Hat man zu zwei Pfund Quittenſchnitzen ein und ein halb Pfund Zucker geläutert, ſo werden die Quitten, nebſt geſchnittener Citronenſchaale, einem Stückchen gebröckelten Zimmet und einigen ganzen Gewürznägelein, zu dem Zucker gethan. So bald die Quitten ganz weich und kurz eingemacht ſind, füllt man ſie in ein Glas oder in ein porzellanenes Geſchirr und verwahrt ſie wie andere eingemachte Früchte.

860. Mark von Hagebutten oder Hieften.

Es werden ſchöne reife Hieften in der Mitte entzwei geſchnitten und ſauber ausgeputzt. Alsdann thut man, ſo viel man will, in eine Schüſſel oder Hafen, läßt ſie zwei bis drei Tage ſtehen, bis ſie weich ſind, thut davon, ſo viel beliebt, in ein Haarſieb und zwingt ſie mit einem reinen Löffel durch. Das Mark wird unten am Sieb mit

einem Eßlöffel abgenommen und in ein beſonderes Geſchirr gethan; das im Sieb gebliebene aber, wenn es kein Mark mehr gibt, wird weggeworfen. Dann nimmt man wieder friſche Hieften in das Sieb, nur niemals zu viel auf einmal, weil ſie ſonſt ſchlimmer zu bearbeiten ſind. Wenn alles beiſammen iſt, wiegt man das Mark, nimmt zu einem Pfund Mark drei Viertelpfund geſtoßenen Raffinatzucker, rührt das Mark und den Zucker eine halbe Stunde lang mit einander, und füllet dann das Mark in ein Glas oder in ein porzellanenes Geſchirr, ſtreuet etwas geſtoßenen Zucker darauf, und bindet es mit Papier zu. Auf dieſe Art erhält ſich das Mark gut und verliert ſeine ſchöne rothe Farbe nicht. Wem es beliebt, der kann den Zucker läutern und das Mark in dem Zucker kochen. Dann wird aber das Mark dunkelroth.

861. Bohnen einzumachen.

Hiezu nimmt man junge Bohnen, zieht die Faſern ab, ſchneidet ſie nach Belieben oder läßt ſie ganz. Hierauf macht man in einem kleinen Keſſel Waſſer ſiedend, ſalzt es wohl und läßt die Bohnen ſo lange kochen, als man ein Ei weich ſiedet. Dann nimmt man ſie heraus, läßt ſie in einem Siebe oder Korbe ablaufen, gießt kaltes Waſſer darüber, läßt ſie wieder ablaufen, legt ſie auf ein Back= oder Nudelbrett, breitet die Bohnen wohl aus einander und deckt ſie mit einem Tuch zu. Am nächſt kommenden Tage werden ſie auf

folgende Art eingemacht: Sind es viele Bohnen, ſo nimmt man zuerſt nur die Hälfte, ſalzt ſie ſtark und miſcht gröblicht geſtoßenen Pfeffer wohl darunter. Nun nimmt man ein gut verpichtes Fäßchen, legt Weinblätter auf den Boden, dann die Bohnen, welche aber feſt in das Fäßchen gedrückt werden müßen, dann wieder Weinblätter und die andere Hälfte Bohnen, welche ebenfalls feſt eingedrückt werden muß. Von dem Salzwaſſer, worinnen die Bohnen gebrüht worden ſind, gießt man eine halbe Maas an die Bohnen, bedeckt ſie mit Weinlaub, legt Brettlein darüber und beſchwert ſie wie das ſauere Kraut. Sie müßen jedoch öfters abgeputzt werden, wenn ſich oben Schimmel oder ſonſt etwas Unreines anſetzen ſollte, ſo wie dieſes ja auch bei dem ſauren Kraut, ſo oft man es öffnet, geſchehen muß.

862. Bohnen auf eine andere Art einzumachen.

Man nimmt junge Schwerdtbohnen, zieht die Fäden ab, ſchneidet ſie zart ſchräg, wie zu einem Bohnenſalat, nimmt zu einer großen Schüſſel voll Bohnen eine ſtarke Hand voll Salz, ſchwingt ſie und macht ſie mit der Hand unter einander, bis es Schaum gibt. Dann thut man ſie, wie die gebrühten Bohnen, in ein wohl verpichtes Fäßchen oder in ſteinerne Häfen, belegt den Boden mit Weinblättern, drückt die Bohnen mit geballter Hand feſt in das Fäßchen, und fährt ſo damit fort, bis das Geſchirr voll iſt. Oben darauf wird

wieder Weinlaub und auf dieſes ein reines weißes Tuch gelegt, nebſt Brettchen, welche man mit Steinen beſchwert. Brühe darf nicht daran gegoſſen werden, ſie bekommen ohnedem Brühe genug. Uebrigens müßen die Bohnen öfters abgeputzt werden. Will man ſie kochen, ſo wird ein Hafen mit Waſſer zum Feuer geſtellt; wann dieſes ſiedet, werden die Bohnen zur Hälfte darein geworfen, und wenn ſie kochen, gibt man die andere Hälfte darzu. So läßt man ſie eine Stunde lang kochen, gießt ſodann das Waſſer ab und wieder ſiedendes, aber ja recht weiches, Waſſer daran, und läßt ſie nun noch eine halbe Stunde kochen. Alsdann wird das Waſſer noch einmal ab- und gute ſiedende Fleiſchbrühe daran gegoſſen, worauf man ſie wie friſche Bohnen kocht. Auf dieſe Art behandelt, glaubt man, es wären friſche Bohnen.

863. Bohnen in Eſſig einzumachen.

Dieſe müßen jung, beinahe noch ohne Kerne ſeyn. Man putzt ſie ſauber, ſchneidet ſie fein, läßt in geſalzenem Waſſer nur zwei Wälle darüber gehen, gießt dann das Waſſer ab, läßt ſie auf einem Tuche trocknen, thut in das beſtimmte Geſchirr zuerſt Weinlaub und etliche Lorbeerblätter, dann Bohnen und grob geſtoßenen Pfeffer; die Bohnen müßen aber feſt eingedrückt werden. Nun gießt man guten Eſſig darauf, daß er darüber geht, auf dieſen aber gutes Mohn- oder Provenceröl, ohngefähr Fingers dick, oder zergangenes Schmalz. Dann wird das Geſchirr feſt zugebun-

den und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Dieſe Art Bohnen werden als Salat gegeben.

864. Welſchkorn in Eſſig.

Die Welſchkorn-Kolben werden, wenn ſie wie ein kleiner Finger, oder ein wenig ſtärker ſind, abgebrochen und drei Tage lang in ſtarkes Salzwaſſer gelegt. Hierauf gießt man das Waſſer ab, belegt ein Glas mit Lorbeerblättern, Baſilikum und ein wenig gröblicht geſtoßenem Pfeffer, legt die Welſchkorn-Kolben, eine um die andere, darauf, überſtreut ſie wieder mit den angezeigten Stücken, und macht ſo fort, bis das Glas voll iſt. Hat man nun guten Eſſig darüber gegoſſen, ſo ſtellt man ſie zum Rindfleiſch auf.

865. Champignons einzumachen.

Die Champignons müßen noch ganz jung und geſchloſſen ſeyn. Sind die Stiele abgeſchnitten worden, ſo werden die Champignons aus friſchem Waſſer gewaſchen und im Salzwaſſer eine halbe Viertelſtunde lang verwellt. Hierauf gießt man das Waſſer davon ab und ſchüttet ſie in einen Seiher, daß das Waſſer recht abläuft. Indeſſen läßt man Weineſſig mit etlichen ganzen Pfefferkörnern, etlichen Gewürznägelein, ganzer Muſcatenblüthe, etlichen Lorbeerblättern und etwas Baſilikum, eine halbe Viertelſtunde ſieden, legt die Champignons darein und läßt ſie nur einen Wall aufthun. Dann nimmt man ſie vom Feuer, läßt ſie kalt werden und füllt ſie in ein Glas oder porzel-

lanene Gefäße, worauf man ſie im Keller aufbewahrt. Man ſtellt ſie zum Rindfleiſch auf, und kann ſie auch zu Soſen nehmen.

866. Holder (Hollunder) in Eſſig.

Der Holder wird abgebrochen, ſo lang er noch grüne Knöpfe hat, gewaſchen und zuſammt den Stielen in einem ſtarken Salzwaſſer ein wenig verwellt. Hierauf wird er auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, und wenn dieſes geſchehen iſt, ſo legt man den Holder in ein ſteinernes oder ſonſt beliebiges Geſchirr, ſtreut gröblicht geſtoßenen Pfeffer darauf und legt einige Lorbeerblätter dazwiſchen. Nun kommt ächter Weineſſig daran, bis er darüber geht; auch wird Oel oder zergangenes Schmalz daran gegoſſen. Nun wird der Holder zugebunden und aufbewahrt. Man ſtellt ihn zum Rindfleiſch auf.

867. Eſſigkukumern einzumachen.

Hiezu nimmt man, wie bekannt, die allerkleinſten Kukumern, ſchneidet die Stiele davon ab, legt ſie in friſches Waſſer, reibt ſie mit einem Tuche ſauber ab, damit die kleinen ſchwarzen Tupfen wegkommen, thut ſie in einen Hafen, gießt recht ſtarkes Salzwaſſer darüber, und läßt die Kukumern zweimal 24 Stunden darinnen liegen. Alsdann gießt man das Waſſer ab, und wenn ſie recht abgetrocknet ſind, thut man in das dazu beſtimmte Geſchirr etliche Lorbeer- und etliche Weichſelblätter, ein wenig Till oder Fenchel und grob

geſtoßenen Pfeffer; dann wird eine ſtarke Lage Kukumern gemacht, darauf kommt wieder Till und Fenchel, nebſt Blättern, und damit wird fortgefahren, bis das Geſchirr voll iſt. Zuletzt gießt man geſottenen und wieder kalt gewordenen Weineſſig darauf, daß er ganz darüber geht; bedeckt die Kukumern mit Weinblättern, bindet das Geſchirr zu und behält ſie zum Gebrauch auf.

868. Salzkukumern.

Es werden halbgewachſene Kukumern vier und zwanzig Stunden lang in friſches Waſſer gelegt, dann herausgenommen und mit einem Tuche ſauber abgetrocknet. In dem dazu beſtimmten Fäßchen wird der Boden mit Wein-, Lorbeer- und Weichſelblättern, auch grünem Till (Fenchel) belegt, und dann auf dieſe eine Lage Kukumern gemacht. Nun kommt wieder eine Lage von Fenchelblättern, womit man nun abwechſelnd fortfährt, bis das Fäßchen voll iſt. Hat man Weinreben, ſo iſt es gut, wenn junge Weinreben klein geſchnitten zu den Blättern gelegt werden. Die letzte Lage muß aus Blättern beſtehen, dann wird das Fäßchen zugeſchlagen. Zuletzt kocht man Waſſer mit Salz ab, etwas ſchärfer als zu Fiſchen; man nimmt zu einer Maas Waſſer eine ſtarke Hand voll Salz. Wenn das Waſſer kalt iſt, wird es durch einen Trichter in das Spundloch gegoſſen, bis das Waſſer ganz darüber geht, das Fäßchen gut verſpündet und beide Böden hinreichend verpicht. Anfangs läßt man das Fäßchen in der

Sonne oder freien Luft liegen und wendet es alle Tage um, damit die Kukumern bald in Gährung kommen. Wenn dieß erfolgt iſt, ſo ſind die Kukumern in vierzehn Tagen eßbar. Man ſtellt ſie hierauf in den Keller, und kann gewiß ſeyn, daß ſie ſich, auf dieſe Art bereitet, ſehr lange gut erhalten werden.

869. Geſchnittene Kukumern einzumachen.

Die Kukumern ſind hiezu halb ausgewachſen, wenn ſie noch keine große Kerne haben, am beſten. Sie werden geſchält, wie gewöhnlich zum Salat geſchnitten, dann in einer Schüſſel eingeſalzen und nach einer Stunde ausgedrückt. Nun nimmt man einige länglicht geſchnittene Schalottenzwiebeln, einen Eßlöffel voll gelben Senf und etwas grob geſtoßenen Pfeffer, miſcht dieſes alles unter die Kukumern, legt ſie alsdann in einen ſteinernen Hafen oder in ein Glas recht feſt ein und gießt guten Weineſſig daran, bis er darüber geht. Hat man hierauf noch Fingers dick gutes Mohnöl oder Schmalz darauf gegoſſen, ſo bindet man das Geſchirr oder Glas zu und läßt es bis zum Gebrauche ſtehen. Iſt Schmalz darauf gegoſſen, und man will welche heraus thun, ſo ſticht man ſolches mit einem Meſſer entzwei, nimmt es weg und langt mit einem Löffel die Kukumern heraus. Wenn man genug hat, läßt man das Schmalz wieder zergehen und gießt es wieder darüber. Auf ſolche Art kann man die Kukumern lange aufbehalten.

870. Melonen in Eſſig.

Man nimmt Melonen, die recht reif ſind, ſchneidet die kleinen in ſechs Theile, die größern aber zu Schnitzen, legt ſie in eine Schüſſel, ſchüttet guten Weineſſig darüber und läßt ſie drei Tage darin ſtehen. Dann gießt man den Eſſig in eine meſſingene Pfanne; ſo viel Pfund Melonen es ſind, ſo viel halbe Pfund Zucker werden in dem Eſſig gekocht und dieſer abgeſchäumt. Hierauf thut man ein Quint gebröckelten Zimmet, acht bis zehn ganze Gewürznägelein, ein Stückchen ganzen Ingwer, etlichemal durchſchnitten, in den Eſſig, die Melonen dazu, kocht ſie halb weich, thut ſie in ein porzellanenes Geſchirr, läßt ſie über Nacht ſtehen, ſetzt ſie am andern Tag wieder über das Feuer, kocht ſie ſo lange, bis die Melonen weich ſind, legt ſie, wenn ſie kalt ſind, in ein Glas, gießt den Eſſig lau darüber und bewahrt ſie zum Gebrauch auf. Sie werden zu Braten aufgeſtellt.

871. Senf mit ſüßem Moſt.

Hiezu wird im Herbſt ſüßer Moſt geſotten, der jedoch fleißig abgeſchäumt und auf den dritten Theil eingeſotten werden muß. Den eingekochten Moſt läßt man in einem Hafen über Nacht ſtehen, gießt das Helle in Bouteillen, pfropft ſie feſt zu und behält ſie zum Gebrauche auf. Soll Senf davon gemacht werden, ſo macht man den Moſt heiß, nimmt zu einer Maas Moſt ein Viertelpfund gelbes und eben ſo viel braunes Senfmehl, rührt

es wohl, macht indeſſen einen leichten Vögelſtahl glühend, und löſcht den Stahl in dem Senf ab, weil dieſes dem Senf das Rauhe benimmt. Wenn er kalt iſt, wird er in Bouteillen gefüllt. Sollte er zu dick ſeyn, ſo wird mit Moſt nachgeholfen. Die Bouteillen werden zugepfropft und im Keller aufbewahrt.

872. Senf mit Eſſig.

Man nimmt zwei Zwiebeln und zwei Zehen Knoblauch, ſchneidet beides klein, thut es, nebſt einer halben Maas Weineſſig, vier Lorbeerblättern, etlichen ganzen Gewürznägelein und einigen ganzen Pfefferkörnern, in eine meſſingene Pfanne, und läßt es eine halbe Viertelſtunde lang kochen. Alsdann wird der Eſſig durchgeſeihet und vier Loth gelbes und vier Loth braunes Senfmehl mit angerührt; es muß aber der Senf eine gute Viertelſtunde gerührt werden, weil das Rühren dem Senf das Rauhe benimmt. Wenn er kalt iſt, wird er in Bouteillen gefüllet und wohl verwahrt. Er iſt zum Rindfleiſch und zu kaltem Braten recht gut.

873. Senf auf franzöſiſche Art.

Man kocht Quitten weich, ſchält ſie und ſchabt das Mark ab, nimmt davon ein halb Pfund und ein halb Pfund gelbes Senfmehl, kocht das Senfmehl in geſottenem Moſt und läßt das Quittenmark einigemal mit aufkochen; alsdann rührt man ein Quint geſtoßene Gewürznägelein, eben ſo viel Ingwer, ingleichen Koriander, Anis und Fenchel, von

jedem ein Loth, dazu, rührt alles wohl unter einander und verwahrt ſodann den eingemachten Senf.

---

874. Zubereitung der Kräutereſſige.

Die Kräuter und Blumen, die man dazu nimmt, müßen zuvor gut, aber nicht an der Sonne getrocknet werden. Die Früchte, als Hohlbeeren, Johannisbeeren und dergleichen, werden blos in ſcharfem Eſſig gebeizt.

875. Eſſig vom Eſtragon. (Dragun.)

Man nimmt die zarten Stengel vom Eſtragon, oder die Blätter von den großen Stengeln, wirft eine Hand voll in ein Glas, thut etliche weiße Pfefferkörner, ein Stückchen Zimmet und etliche Gewürznägelein gröblicht geſtoßen dazu; gießt guten Weineſſig daran, bindet das Glas zu und ſetzt es vierzehn Tage an die Sonne oder zur Ofenwärme, dann iſt der Eſſig zum Gebrauch fertig. Nimmt man einen oder zwei Löffel voll von dieſem Eſſig an eine Soſe oder Ragout, ſo hat man den beſten Geſchmack davon.

876. Eſſig von Blüthen und Kräutern.

Hiezu nimmt man einen Eßlöffel voll Rosmarin, eben ſo viel von allen grünen Blättlein gereinigte Lavendelblüthe, getrockneten Baſilikum, ein wenig Eſtragon und Citronenkraut und Thymian, zupft alles von den Stielen ab und ſchnei-

det es ein wenig kurz, feuchtet es mit Citronenſaft an, und thut es, nebſt einem Stückchen gebröckelten Zimmet, acht ganzen Gewürznägelein, zwei Theelöffelchen voll zerknirſchtem weißen Pfeffer und etwas Muſcatenblüthe, in ein Glas oder in eine Flaſche, welche eine Maas hält, gießt ächten Weineſſig darüber und läßt es an der Sonne oder in der Ofenwärme vierzehn Tage lang deſtilliren. Wenn die Säfte aus den Kräutern gezogen ſind, gießt man den Eſſig durch ungeleimtes Fließpapier, füllt ihn in Bouteillen, pfropft dieſe zu und hebt ſie im trockenen Sande im Keller auf. Dieſer Eſſig kann zu allen ſäuerlichen Soſen gebraucht werden und macht das Gewürz überflüßig.

877. Blauer Kornblumeneſſig.

Man nimmt ſchöne Kornblumen gleich anfangs, wenn ſie zu blühen anfangen, denn da haben ſie die beſte Kraft, welches auch bei allen andern Blumen in acht zu nehmen iſt, zupfet ſie ab, ſchneidet das Weiße davon weg, läßt ſie welk werden, thut ſie dann in ein Glas, gießt guten Weineſſig daran, und ſtellt dieſes wohl verbunden in die Sonne. Wenn die Blumen weiß und fahl werden, thut man wieder friſche Kornblumen in ein anderes Glas, und ſeihet den Eſſig von den Kornblumen aus dem erſten Glas wieder darüber und dieſes wiederholt man dreimal, bis der Eſſig recht ſchön blau iſt. Dann wird er abgeſeiht, wohl gepfropft und zugebunden aufbewahrt. Die gefärb-

ten Essige werden in Caravinen zu Fischen und kalten Braten aufgestellt.

878. Rosenessig.

Von den Rosenblättern wird unten das Gelbe weggeschnitten, das Rothe läßt man auf zinnernen Tellern welk werden, und ist dieses geschehen, so thut man sie in ein Glas, wirft einige Stängelchen langen Pfeffer, ein Stückchen gebröckelten Zimmet, sechs oder acht ganze Gewürznägelein mit den Köpfen und etwas Muscatenblüthe hinein, gießt eine Maas, oder so viel man zu machen gedenkt, ächten Weinessig daran, bindet das Glas zu und stellt es acht Tage lang an die Sonne. Alsdann wird der Essig durch doppeltes ungeleimtes Fließpapier abgeseiht und in Bouteillen verwahrt.

879. Essig von braunen Nelken.

Dieser wird wie der Rosenessig, mit oder ohne Gewürz, angestellt. Er ist sehr gut und von angenehmem Geschmacke. Er wird gleichfalls wohl zugebunden im Keller aufbehalten.

880. Hohlbeeressig.

Man wirft schöne Hohlbeeren, die nicht weich sind, in ein Glas, gießt guten Weinessig daran und läßt ihn in der Sonne destilliren. Wenn die Hohlbeeren blaß werden, so wird der Essig durch Fließpapier abgeseihet und wieder in Bouteillen gefüllt. Diese werden dann wohl zugepfropft und zum Gebrauch aufbewahrt.

881. Einen Hausessig.

Man nimmt Sauerteig, ſtößt acht Gewürznägelein zuſammt den Köpfen und etwas langen Pfeffer, miſchet es unter den Sauerteig und wirket runde Kügelchen, ohngefähr ſo groß als ein Schuſſer, daraus, läßt dieſe im Oefelein oder Backofen halb backen, wirft neun bis zehn Stücke ſolcher Kügelchen in einen großen Krug oder Hafen, gießt entweder weißes Bier oder geringen Wein daran, und ſtellt das Geſchirr an einen warmen Ort, bis der Eſſig die rechte Säure hat. Auf dieſe Art kann man ſich recht ſcharfen Eſſig verſchaffen. Man muß aber, ſo oft man davon nimmt, das Gefäß wieder auffüllen.

882. Kräuterpulver.

Man nimmt hiezu eine ſtarke Handvoll Baſilikum, eine halbe Handvoll Citronenkraut, eine halbe Handvoll Peterſilie, eben ſo viel Pfefferkraut, etwas weniges Eſtragon und etliche Stängelchen Rosmarin, wäſcht alles zuſammen aus friſchem Waſſer, läßt die Kräuter trocknen, bricht die Stiele ab, legt ſie auf Papier an einen ſchattigten Ort, bis ſie ganz dürr ſind; nimmt auch ſechs Loth gedörrte Champignons, vier Loth Trüffeln, eben ſo viel Morgeln, drei Loth Schalotten, ein und ein halbes Loth Pomeranzenſchaalen, ein Loth weißen Pfeffer, ein Quint Gewürznägelein und ein Quint Muſcatenblüthe dazu. Die Kräuter werden fein gerieben, das Gewürz aber fein geſtoßen, und was

ſich nicht ſtoßen oder reiben läßt, wird fein gehackt. Dann wird alles recht unter einander gemengt, und das Pulver hierauf in eine gläſerne Flaſche oder Bouteille, welche wohl zugepfropft und zugebunden wird, verwahrt. Dieſes Pulver verſchafft den Speiſen einen ſehr angenehmen Geſchmack und macht alles übrige Gewürz entbehrlich. — Es iſt hauptſächlich im Winter, wenn es keine grünen Kräuter mehr gibt, ſehr gut zu gebrauchen.

883. Pulver zu Frikaſſeen.

Hiezu nimmt man vier Loth Morgeln, eben ſo viel Champignons, drei Loth Schalotten, ein Quint Muſcatenblüthe, ein Quint weißen Pfeffer und ein halb Loth Ingwer, pulveriſirt alles dieſes fein, und verwahrt es, wie das Kräuterpulver.

Getränke.

884. Chocolade zu kochen.

Zu einer halben Maas Milch oder Rahm nimmt man vier auch ſechs Loth Chocolade, reibt dieſe auf einem Reibeiſen, oder zerſchneidet ſie nur, bringt ſie in ein hohes, eine halbe Maas haltendes Geſchirr, gießt ein wenig ſiedende Milch daran, daß die zerſchnittene Chocolade weich wird; macht ſodann in einem Kaſſerol oder einer Pfanne eine halbe Maas Milch ſiedend, rührt die Chocolade damit an und kocht ſie mit einem Stückchen Zucker und etwas Zimmet ein wenig auf. Alsdann querlt man fünf oder ſechs Eierdottern mit dem Chocoladequerl recht ſtark, rührt die Chocolade daran und füllt ſie in die beſtimmte Kanne. Man gibt gewöhnlich gebähtes mürbes Brod dazu.

Mit Wein und auch mit Waſſer wird die Chocolade eben ſo verfertiget. Nur müßen zwei Eierdottern mehr dazu genommen werden.

885. Glühwein.

Man nimmt zu einer halben Maas rothen Wein (es darf aber auch weißer Wein ſeyn) ein Loth Zimmet, ein halb Loth Gewürznägelein und ein wenig Muſcatenblüthe, ſtößet alles gröblicht,

thut das Gewürz, nebſt zwei Loth geſtoßenen Zucker, in ein Kaſſerol oder reinen Fußhafen, röſtet dieſes zuſammen auf gelindem Feuer, bis der Zucker anfängt bräunlich zu werden, dann gießt man eine halbe Maas rothen Wein darauf, thut noch ein Viertelpfund Zucker dazu und läßt es nur recht heiß werden; denn kochen darf der Wein nicht. Das Geſchirr muß feſt zugedeckt ſeyn. Hierauf ſeihet man den Wein durch ein Haarſieb, gibt ihn in Theetaſſen, nebſt gebähtem Brod, wie dieß auch bei Chocolade üblich iſt.

886. Schodo (Chaudeau.)

Zwei Citronen reibt man am Zucker ab, macht eine halbe Maas guten Wein ſiedend, nimmt das Abgeriebene von den Citronen, nebſt dem Saft derſelben, dazu, thut auch ein halb Pfund Zucker darein, ſchlägt dann in einem Hafen acht Eierdottern mit dem Chocoladequerl recht ſtark, gießt den gekochten Wein langſam daran, ſtellt den Hafen auf Kohlen, querlt es ſtark, bis es recht ſchaumig iſt, füllt es nun gleich in Chocoladebecher und gibt es zum Frühſtück.

887. Reformirter Thee.

Man macht eine halbe Maas Milch ſiedend, thut ſo viel Thee, als zwiſchen vier Fingern gefaßt werden kann, nebſt einem Stückchen ganzen Zimmet, etwas Citronenſchaalen, und ſo viel Zucker darein, bis der Thee ſüß genug iſt. Wenn die Milch, ſo lang als man Eier weich ſiedet, geſotten hat, wer-

den vier bis fünf Eierdottern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarſieb gegoſſen, langſam an die Eierdottern gerührt, dann mit dem Chocoladequerl ſtark gequerlt und gleich in die Kanne gegoſſen.

888. Einen guten Punſch zu machen.

Zu einer Maas guten Punſch nimmt man ſechs Citronen, reibt drei Stück davon leicht am Zucker ab, thut das Abgeriebene in einen Punſchnapf, oder in eine porzellanene Schüſſel, drückt den Saft von den Citronen feſt aus, preßt ihn durch ein Tüchlein zu dem Abgeriebenen aus, brüht hierauf ein halbes Loth von dem beſten Thee mit einer Maas ſiedendem Waſſer an, läßt den Thee anziehen, und gießt ihn dann durch einen Theeſeiher an die Citrone, thut einen ſtarken halben Schoppen Arak (Rak) dazu und eine halbe Bouteille guten Wein, auch ſo viel Zucker, bis er ſeine gehörige Süße hat. Nun rührt man den Punſch unter einander, und gibt ihn warm in Gläſern.

889. Biſchof.

Zu einer halben Maas Burgunder oder andern guten rothen Wein, werden drei ſüße und zwei bittere Pomeranzen genommen, in dieſe werden rings herum Einſchnitte gemacht und auf dem Roſt gebraten. Der Wein wird auf Kohlen geſtellt, und die gebratenen Pomeranzen, ein Loth gebröckelter Zimmet, ſechs Stück ganze Gewürznägelein und zwölf Loth Zucker werden darinnen eine Zeitlang geſotten. Hat er nun lange genug geſotten, ſo

gießt man den Biſchof in eine porzellanene Schüſſel und ſtellt ihn wie den Punſch auf. Er kann warm und kalt gegeben werden.

890. Limonade.

Zu einem Schoppen guter Limonade reibt man eine ſaftige Citrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene in ein Glas, drückt den Saft von der Citrone aus, gießt ihn durch ein Theeſeiherlein auch in das Glas, füllt es mit friſchem Waſſer auf und rührt es mit einem Eßlöffel um. Iſt die Limonade nicht ſüß genug, ſo wird noch mehr Zucker dazu genommen, auch wird, wenn man ſie gerne mit Wein trinkt, die Hälfte Wein dazu genommen. Soll es warme Limonade ſeyn, ſo nimmt man aus einem Theekeſſel ſtatt kalten Waſſers ſo viel heißes; doch darf es nur ſo heiß ſeyn, daß es zum Trinken gerade recht iſt.

891. Roſolis.

Man nimmt zu einer Maas Vorlauf, oder ſtarken Kornbranntwein, ein und einen halben Schoppen Roſenwaſſer, zwölf Loth geſtoßenen Zukker, vier Eßlöffel voll ſüße Milch, ein Loth geſtoßenen Zimmet, ein halb Loth Gewürznägelein, ein halb Loth rothen Sandel und ein Quint Anisöl. Das Oel wird mit dem geſtoßenen Zucker ſo lange gerührt, bis man es nicht mehr an dem Zucker ſieht. Alsdann wird der Branntwein darüber gegoſſen, das Gewürz und das Uebrige darunter gerührt, und ſo läßt man alles in einem weiten

Glas wohl zugebunden zwei Tage lang ſtehen, filtrirt es dann durch einen Filtrirhut oder wollenes Tuch, füllt den fertigen Roſolis in Bouteillen und bindet dieſe feſt zu.

892. Roſolis von Mandeln.

Vier Loth ſüße Mandeln und eben ſo viel bittere, oder ſtatt der bittern Mandeln vier Loth Pfirſichkerne, werden, wenn ſie abgeſchält ſind, geſtoßen. Man thut das Geſtoßene, nebſt ſechs Loth Zucker, einem halben Loth Galant, der klein geſchnittenen Schaale von einer Pomeranze, und um vier Kreuzer rothen Sandel, in einen gläſernen Kolben, gießt eine Maas Vorlauf oder recht ſtarken Kornbranntwein und einen Schoppen Zimmetwaſſer daran, bindet das Glas feſt zu und ſtellt es zwölf bis vierzehn Tage lang in leidentliche Wärme, dann wird dieſer Roſolis wie der erſt beſchriebene filtrirt. In die Bouteille thut man noch ſechs Loth Zucker, und gießt ſodann den Roſolis darüber, ſo iſt er fertig und wird zum Gebrauche aufbewahrt.

893. Kirſchen-Liqueur.

Sechs Eßlöffel voll gedörrte Kirſchen oder Weichſeln werden zuſammt den Kernen klein geſtoßen. Das Geſtoßene thut man, nebſt der geſchnittenen Schaale von einer reifen Pomeranze und einem halben Loth gröblicht geſtoßenen Zimmet, in ein Glas, gießt eine Maas ſtarken Branntwein darüber und läßt es vierzehn Tage lang in der Wärme

deſtilliren. Alsdann wirft man zwölf Loth Zucker in ein anderes Glas, läßt den Liqueur durch einen Filtrirhut, oder durch ein doppeltes ungeleimtes Fließpapier, welches in einen Trichter gelegt wird, darüber laufen, ſo iſt der Liqueur gut.

894. Liqueur von Pomeranzen.

Die Schaalen von zwei reifen Pomeranzen werden geſchnitten, oder das Gelbe von einem Viertelpfund gedörrten Pomeranzen, und, nebſt der Schaale von einer Citrone und einem halben Loth gebröckelten Zimmet, in ein Glas gethan, und über das Geſchnittene wird ſodann eine Maas ſtarker Kornbranntwein gegoſſen. Wenn dieſes vierzehn Tage in leidentlicher Wärme geſtanden iſt, ſo thut man zwölf Loth Zucker dazu, und behandelt den Liqueur wie den erſt beſchriebenen Kirſchen-Liqueur.

895. Anis-Liqueur.

Ein halb Pfund Anis und vier Loth Fenchel werden geklaubt und ein wenig geſtoßen, dann wird ein und eine halbe Maas Kornbranntwein darauf gegoſſen, und ſo läßt man beides ſechs bis acht Tage ſtehen. Alsdann wird es in ein kleines Brennzeug herüber gezogen, und ſo lang es hell läuft, iſt es gut; wenn es aber weißlicht läuft, ſo thut man es beſonders. Hierauf kommt wieder ein Viertelpfund geſtoßener Anis in das Brennzeug, wenn es wieder rein gemacht worden iſt. Man gießt ſodann eine Maas Waſſer daran und ziehet

es gleichfalls herüber, ſo lange es hell läuft. Von dieſem nimmt man eine halbe Maas, ſiedet zwölf Loth Zucker darinnen, und wenn der geſottene Zucker verſchäumt hat und kalt iſt, ſo wird er zu dem Liqueur gegoſſen; dann wird dieſer in Bouteillen gefüllt und zum Gebrauche aufbewahrt.

Säfte.

---

896. Mandelſaft.

Zwölf Loth ſüße und vier Loth bittere Mandeln werden abgeſchält und in einem marmornen Mörſer geſtoßen. Man beträuft ſie unter dem Stoßen mit ſchwarzem Kirſchenwaſſer, daß ſie nicht ölicht werden, treibt ſie mit einer halben Maas einfachem Kirſchenwaſſer durch ein weißes Tuch, läßt ſie in einer meſſingenen Pfanne auf dem Feuer mit drei Viertelpfund Zucker langſam kochen, rührt es öfters auf, und läßt es noch eine Viertelſtunde kochen. Alsdann ſtellt man es von dem Feuer weg, gießt ein Loth Orangeblüthwaſſer daran und verwahrt es. Zum Gebrauch werden zwei Eßlöffel voll an ein Glas Waſſer gegoſſen. Man gibt es Kranken und Geſunden ſtatt der Mandelmich; auch wird dieſe Milch warm und kalt getrunken.

897. Weichſelſaft.

Man ſtößt abgezupfte Weichſeln zuſammt den Kernen klein, thut ſie in einen ſteinernen Hafen und läßt ſie zugedeckt 24 Stunden lang ſtehen. Hierauf preßt man den Saft rein aus, läutert in einer meſſingenen Pfanne zu zwei Pfund Saft ein Pfund Zucker, gießt den Saft an den Zucker, thut acht ganze Gewürznägelein und ein halb Loth gebröckelten Zimmet dazu, läßt den Saft bis auf den dritten Theil einkochen und ſtellt ihn vom Feuer weg. Wenn er kalt iſt, füllt man ihn in Bouteillen, propft dieſe aber nicht feſt zu. Erſt nach acht Tagen darf man den Stöpſel recht feſt zudrücken; ſo hält ſich der Saft zwei Jahre gut.

898. Quittenſaft.

Die abgeſchälten Quitten werden auf einem Reibeiſen bis auf das Kernhaus abgerieben, durchgepreßt und eine Nacht in den Keller geſtellt. Dann läutert man mit ein wenig Saft von den Quitten drei Viertelpfund Zucker in einer meſſingenen Pfanne, gießt ein Pfund vom hellen Quittenſaft zu dem geläuterten Zucker und läßt ihn zu einem dicken Saft kochen. Zuletzt drückt man den Saft von einer Citrone dazu, läßt alles noch ein Paarmal aufſieden und verwahrt den fertig gewordenen Saft zum Gebrauch.

899. Roher Quittenſaft.

Zu dieſem werden die Quitten nicht geſchält, ſondern nur mit einem Tuche abgerieben. Hat

man ſie nachher auf dem Reibeiſen gerieben, ſo preßt man ſie aus, und läßt den Saft 24 Stunden lang ſtehen, daß er ſich ſetzt. Wenn dieſes geſchehen iſt, ſo wird er ganz langſam abgegoſſen, damit kein Satz mit hinein kommt. Alsdann wird der Saft in einer meſſingenen Pfanne, oder in einem neuen, vorher ausgeſottenen, irdenen Hafen, bis auf den dritten Theil eingeſotten; er muß aber unter dem Sieden fleißig abgeſchäumt werden. Wenn er kalt iſt, füllt man ihn in Bouteillen und verwahrt ihn.

900. Hohlbeerſaft.

Man ſchüttet ſo viel geklaubte Hohlbeeren in einen Hafen, als man Saft machen will, bindet den Hafen zu, ſtellt ihn in den Keller und läßt ihn ſo lange ſtehen, bis ſich die Hohlbeeren aufwerfen. Dann preßt man ſie aus und läßt den Saft wieder über Nachts ſtehen, damit er ſich wirft. Hierauf wird der helle Saft gemeſſen. Zu jeder halben Maas Saft wird ein Pfund Zucker geläutert, nachher erſt der Saft darein gethan und beides zuſammen ſo lange gekocht, bis der Saft dicklicht iſt. Das Abſchäumen darf nicht vergeſſen werden, und wenn der Saft kalt iſt, ſo wird er in Bouteillen gefüllt und wohl verwahrt.

901. Eibiſchſaft.

Ein Viertelpfund Eibiſchwurzeln werden ſo klein als möglich geſchnitten und mit einer halben Maas Waſſer zum Feuer geſtellt. Man läßt bei-

des bis zur Hälfte einkochen, preßt es durch und läßt es eine Stunde lang ſtehen. Hierauf ſchüttet man vier Loth geſtoßenen Kandiszucker in ein meſſingenes Pfännlein, ſeihet den durchgepreßten Saft dazu und läßt ihn eine halbe Stunde kochen, ſo iſt er fertig.

902. Mandelmilch.

Man nimmt drei Loth abgezogene ſüße Mandeln, ſtößt ſie in einem Möſer mit ein wenig Waſſer recht fein, thut nach Belieben Zucker dazu, ſtößt die Mandeln noch ein wenig mit, rührt ſie alsdann mit einer halben Maas Waſſer nach und nach an, und preßt ſie durch ein leinenes Tuch.

903. Nußmilch zu machen.

Zu einer halben Maas Waſſer nimmt man fünfzehn friſche welſche Nüſſe, zieht die Haut von den Kernen ab, ſtößt ſie wie Mandeln in einem Mörſer recht fein, thut nach Belieben Zucker dazu, gießt das Waſſer nach und nach in den Mörſer daran und preßt ſie durch ein weißes leinenes Tuch. Dieſe Milch iſt angenehm zum Trinken und nicht zu kühlend.

904. Gerſtenmilch.

Es wird eine Handvoll geklaubte rohe Gerſte mit Waſſer zum Feuer geſtellt, daß ſie einen Sud aufthue, dann wird das gelbe Waſſer abgeſeihet und die Gerſte etlichemal mit lauem Waſſer gewaſchen, bis ſich die gelbe Farbe verliert. Hier-

auf läßt man ſie in drei Schoppen Waſſer kochen, bis ſie aufzuſpringen anfängt, ſtellt ſie dann vom Feuer weg, läßt ſie kalt werden, ſeihet ſie ab, ſtößt zwei Loth ſüße und eben ſo viel bittere abgeſchälte Mandeln mit zwei Loth Zucker fein, rührt ſodann das Gerſtenwaſſer nach und nach daran, und preßt es durch ein weißes Tuch.

905. Auf andere Art ein ſtärkendes und nährendes Getränk.

Vier Loth getrocknetes Malz wird mit zwei Maas Waſſer, nebſt einem Stück gebähten weiſſen Brod, der Schaale von einer Pomeranze und zwei Loth Candiszucker zum Feuer geſetzt. Man läßt es hierauf eine Stunde lang kochen, ſeihet es ab und verwahrt es an einem kühlen Ort.

906. Gerſtenwaſſer.

Man wäſcht ſechs Loth ſauber geklaubte Gerſte aus zwei warmen Waſſern heraus, thut ſie, nebſt einer Handvoll gewaſchenen Weinbeeren, einem Stückchen Candiszucker und der Schaale von einer halben Citrone, in einen, zwei Maas haltenden Hafen, gießt friſches Waſſer daran, bis der Hafen voll iſt, ſtellt ihn zum Feuer und läßt alles ſo lange kochen, bis die Gerſte recht ſtark aufſpringt. Man füllt alsdann den Hafen wieder voll, läßt die Gerſte wieder ein wenig ſieden, ſtellet ſie von dem Feuer weg, drückt den Saft von einer Citrone darein, und gibt dieſen Trank, wenn er kalt iſt, nach Durſt zu trinken.

907. Aepfeltrank.

Sechs Stück Borsdorferäpfel werden geſchält und in Stücke geſchnitten. Man nimmt hierauf drei Loth gewaſchene Weinbeeren, ſo wie die Schaale von einer halben Citrone, dazu, und läßt es mit einer Maas Waſſer eine kleine Stunde lang kochen. Hierauf ſtellet man es von dem Feuer weg, drückt den Saft von einer halben Citrone daran und ſeihet es durch ein leinenes Tuch. Dieſen Trank kann man warm ſtatt des Thees, und kalt ſtatt eines andern Getränkes trinken.

908. Weichſelwein von gedörrten Weichſeln.

Man ſtößt eine halbe Maas gedörrte Weichſeln zuſammt den Kernen recht klein, thut das Geſtoßene in einen ſteinernen Hafen, der fünf Maas hält, gießt vier Maas Wein an die Weichſeln, thut ein halb Pfund geläuterten Zucker, ein halb Loth geſtoßenen Zimmet, ein und ein halb Quint Gewürznägelein darein, und bindet den Hafen zu. Dieſer Wein muß alle Tage dreimal aufgerührt werden. Wenn er zweimal 24 Stunden geſtanden iſt, wird er probirt, ob er gut iſt. Sollte er zu ſtark ſeyn, ſo wird noch Wein nachgegoſſen. Am dritten Tag iſt er fertig und wird in Bouteillen gefüllt. Der Satz wird zu Suppen oder Soſen angewendet.

Erſter Anhang.

909. Chokolade zu machen.

Ein Pfund Cacaobohnen werden in einer eiſernen Pfanne geröſtet, bis ſie ſich abſchälen laſſen, dann werden dieſe in einem eiſernen Mörſer, der, nebſt dem Stämpfel, vorher recht heiß gemacht werden muß, eine halbe Stunde lang geſtoßen, bis die Cacaobohnen fließend und wie Brei ſind. Hierauf werden drei Viertelpfund geſtoßener Zucker noch etwas mit dem Cacao geſtoßen; der Mörſer muß aber mit heißer Aſche warm erhalten werden. Wenn beides eine halbe Stunde lang gerührt worden iſt, thut man ein Loth geſtoßenen Zimmet und zwei Stücke fein geſtoßene Vanille dazu, rührt die Maſſe unter einander, beſtreicht die blechernen Formen mit Vanille- oder Mandelöl, ſchüttet mit einem Löffel von der Maſſe darein, und ſchlägt mit einem Löffel auf das Blech, daß ſich die Maſſe ausbreitet. Wenn nun die Chokolade kalt iſt, und der Form ein wenig auseinander gedrückt, ſo fallen die Tafeln heraus.

Zucker = Eis zu Backwerk.

910. Citronen = Eis.

Die Schaale von einer Citrone, welche auf Zucker abgerieben wurde, nebſt noch einem Viertelpfund feinen, geſiebten Zucker, wird mit dem Schaum von einem Eierweiß eine Viertelſtunde lang gerührt. Hierauf kommt der Saft von einer halben Citrone dazu, und wird alles noch eine Zeitlang gerührt. Man überſtreicht damit das Backwerk und läßt ſelbiges an einer gelinden Hitze trocknen.

911. Weißes Eis.

Von einem Ei wird das Weiße zu Schnee geſchlagen, der Saft von einer halben Citrone dazu gethan, und ein Viertelpfund feiner, geſiebter Zukker eine Viertelſtunde damit gerührt. Sobald es recht weiß iſt, kann es gebraucht werden.

912. Gelbes Eis.

Etwas feiner Safran wird mit ein Paar Eßlöffeln voll ſiedenden Waſſers angebrüht, und, nebſt einem Viertelpfund geſiebten Zucker und dem Schnee von einem halben Eierweiß, abgerührt.

913. Rothes Eis.

Das rothe Eis kann von geſiebtem Zucker und ungezuckertem Erbſelensſaft allein verfertigt werden. Will man es blaßroth haben, ſo wird ein halbes Eierweiß dazu genommen.

914. Zimmet-Eis.

Ein Viertelpfund geſiebter Zucker wird mit dem Schnee von einem Eierweiß eine Viertelſtunde lang gerührt; dann wird ein Loth geſtoßener Zimmet durch ein Haarſieb geſtäubt und zu der Maſſe gerührt. Sollte das Eis zu dick werden, ſo wird mit ein wenig Eierweiß geholfen.

Anmerkung. Dieſe Eiſe können zu Confect und zu Torten, wie auch zu Marzepan, gebraucht werden.

Kalte Schaalen.

915. Kalte Schaale von Reis.

Man nimmt ein Viertelpfund Caroliner Reis, ſetzt ihn, wenn er gewaſchen iſt, in einem Fußhafen mit kaltem Waſſer auf Kohlen, läßt ihn kochen, bis ſich die Körner auflöſen und weich werden; man darf aber nicht viel rühren, daß die Körner ganz bleiben. Hierauf wird der Reis in einen Seiher geſchüttet und kaltes Waſſer darüber gegoſſen, daß der Schleim davon kommt. Wenn das Waſſer abgelaufen iſt, ſo thut man den Reis in eine porzellanene Schüſſel, reibt die Schaale von einer Citrone am Zucker ab, thut das Abgeriebene nebſt einer Handvoll geſtoßenen Zucker zu dem Reis, gießt eine halbe Maas guten Wein darüber, und dann iſt die kalte Schaale fertig.

916. Kalte Schaale von Erdbeeren.

Die zuvor geklaubten und gewaſchenen Erdbeeren bringt man in eine porzellanene Schüſſel, vermengt eine Handvoll geſtoßenen Zucker und ein Theelöffelchen voll Zimmet mit ihnen, gießt guten Wein daran, ſo viel nöthig iſt, ohngefähr zu einer halben Maas Erdbeeren einen Schoppen, läßt ſie etliche Stunden ſtehen und ſtellt ſie auf.

Anmerkung. Man kann auch, ſtatt des Weins, ſüßen Rahm darüber gießen, dann nimmt man weniger Zucker dazu.

917. Kalte Schaale von Wecken.

Man ſchneidet einen oder zwei Kreuzerwecke zu runden Schnitten, und bähet dieſe auf dem Roſt oder im Oefelein gelb. Dann wird ein Viertelpfund Weinbeeren ſauber gewaſchen, und nebſt einer Hand voll geriebenen Zucker, die abgeriebene Schaale von einer halben Citrone, ein Theelöffelchen voll geſtoßenen Zimmet, auf die Weckſchnitten geſtreuet. Hierauf gießt man ein und einen halben Schoppen Wein und einen halben Schoppen Waſſer darüber. Wenn der Weck erweicht iſt, wird die kalte Schaale aufgeſtellt.

918. Kalte Schaale von Brod.

Hiezu nimmt man zwei oder drei Hände voll geriebenes Hausbrod, die Schaale von einer halben Citrone, am Zucker abgerieben, nebſt dem Saft, eine Hand voll geriebenen Zucker, ein Theelöffelchen voll geſtoßenen Zimmet und ein Viertelpfund gewaſchene Weinbeeren. Dieß alles macht man mit einem Schoppen Wein und einem Glaſe weißes Bier oder Waſſer untereinander, ſo iſt die kalte Schaale fertig.

Zweiter Anhang.

919. Bohnen zu dörren.

Hiezu nimmt man junge Bohnen, ziehet ſie ab, faſſet ſie an Fäden, läßt ſie in ſiedendem geſalzenem Waſſer ſo lange kochen, als man Eier hart ſiedet, gießt dann das Waſſer ab, hängt die Bohnen an einem trockenen Orte auf und läßt ſie trocknen. Man muß jedoch hiebei Acht haben, daß ſich die Bohnen nicht berühren. Am beſten trocknen ſie auf Böden, wo ſie Zugluft haben. Man kann ſie auch im Backofen dörren; doch haben die in der Luft getrockneten den Vorzug vor den im Backofen gedörrten.

920. Grüne Ausbrecherbſen einzumachen.

Man bricht junge grüne Erbſen aus; thut ſie in eine Schüſſel, ſtreut eine Handvoll Salz darüber, ſchwingt ſie einigemal um und füllt ſie in weithalſige Bouteillen. Hat man dieſe nicht allzufeſt gepfropft, ſo ſetzt man ſie in einen Keſſel mit kaltem Waſſer bis an den Hals, aber nicht bis an den Pfropf, und legt Heu dazwiſchen, daß nicht eine Bouteille die andere zerſtoße. Man läßt ſie nur einigemal aufwallen, dann nimmt man den Keſſel vom Feuer, läßt ſie kalt werden, pfropft ſie feſt zu, verpicht ſie und legt ſie in dem Keller

auf Sand. Wenn man Erbſen kochen will, wäſ=ſert man ſie Nachts vorher ein, des Morgens aber gießt man das Waſſer ab und ein anderes laues Waſſer daran. Dieſes wird wieder abgegoſſen, und dann ſtellt man die Erbſen mit ſiedendem, recht weichem Waſſer zum Feuer. Wenn ſie darin=nen gebrühet worden ſind, werden ſie wie die fri=ſchen Erbſen gekocht.

921. Grüne Erbſen zu trocknen.

Die ausgebrochenen Erbſen thut man in einen leinenen Beutel oder in ein Säckchen, macht in=deſſen in einer Pfanne oder in einem Hafen wei=ches Waſſer kochend, nimmt das Geſchirr vom Feuer weg und legt das Säckchen mit den Erbſen hinein, daß ſie durch und durch heiß werden. Hierauf nimmt man ſie wieder heraus und läßt das Waſſer ablaufen. Nun breitet man die noch warmen Erbſen auf eine Obſtdörre und ſetzt ſie gleich in einen ſchon abgekühlten Backofen, daß ſie langſam abtrocknen, aber nicht ausdörren. Man bewahrt ſie dann in Gläſern. Wenn man ſie ko=chen will, ſo wird Abends zuvor kaltes Waſſer daran gegoſſen, des Morgens darauf aber gießt man das Waſſer ab, ſetzt die Erbſen mit kochen=dem Waſſer zum Feuer, und kocht ſie ſodann wie die friſchen Ausbrecherbſen.

922. Pöckelfleiſch zu machen.

Wenn man es warm geben will, nimmt man Ochſenfleiſch vom Bruſtkern; zum kalt aufſtellen

aber muß es von dem Schwanzſtück ſeyn. Die Stücke ſollen nicht weniger als eins fünf oder ſechs Pfund wiegen; größere Stücke kann man aber wohl nehmen. Zu 15 bis 18 Pfund Fleiſch nimmt man vier Loth Salpeter und drei Hände voll Salz. Dieſe Stücke Fleiſch reibet man auf einem Brette recht mit Salpeter ein, ſchneidet hierauf Baſilikum, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter, auch etwas Knoblauch und Schalottenzwiebeln, gröblicht zuſammen, ſtößt zwölf Stück weiße Pfefferkörner, Gewürznägelein nach Belieben, wie auch einige Wachholderbeeren, alles gröblicht, vermengt beides, nimmt die Hälfte davon, überſtreut den Boden des Geſchirrs, worein das Pöckelfleiſch kommt, ſtreuet das andere über das Fleiſch und läßt es an einem kühlen Orte ſtehen. Nun ſiedet man ein Pfund Salz in einer Maas Waſſer, läßt es kalt werden und ſchüttet es alsdann über das Fleiſch, beſchwert es, wenn man kein Geſchirr mit einer Schraube dazu hat, mit einem Deckel und darauf gelegten Stein. Das Fleiſch muß in ſeinem Lack vierzehn Tage bis drei Wochen liegen, wenn es gut werden ſoll, ja es kann auch zwei Monate darin bleiben, nur mit dem Unterſchiede, daß ein Stück, welches drei Wochen in dem Lack lag, in einem kleinern Hafen, ein älteres aber in einem größeren geſotten werden muß, weil es nicht gewaſchen wird, wodurch es ſeinen Geſchmack verlieren würde. Das auf dieſe Art verfertigte Pökelfleiſch ſoll dem Hamburger ganz ähnlich ſeyn.

923. Schinken einzuſalzen.

Dieſe dürfen unten am Knochen nicht aufgeſchnitten werden. Man nimmt einen Theil Salpeter und zwei Theile Kochſalz, mengt es recht unter einander, reibt die Schinken recht ſtark damit ein und legt ſolche in Küfflein; hat man Fleiſch dazwiſchen zu thun, ſo iſt es noch beſſer. So läßt man ſie etliche Tage ſtehen. Alsdann nimmt man zu einer Maas Waſſer zwei Hand voll Salz, läßt ſolches wohl ſieden, dann ganz kalt werden, gießt es an die Schinken und beſchwert ſie ſtark, daß das Salzwaſſer darüber geht. Man läßt ſie vier Wochen darinnen liegen, auf die Letzte aber werden die Schinken nicht mehr ſo ſtark gepreßt, und dann werden ſie in Rauch gehängt.

924. Schinken gut zu ſieden.

Es mag ein innländiſcher oder weſtphäliſcher Schinken ſeyn, ſo legt man ihn 24 Stunden ins kalte Waſſer, wäſcht ihn dann mit heißem Kleienwaſſer ſauber ab, ſetzt ihn in einem Hafen, worein man von allen Sorten gedörrte Gewürzkräuter gethan hat, mit kaltem Waſſer an das Feuer und läßt ihn ſo lange ſtehen, bis er zu ſieden anfängt. Dann ſtellt man ihn zurück und läßt ihn nur von ferne ſtehen, daß er immer recht heiß bleibt, aber nicht zum Sieden kommt. So kann er einen halben Tag ſtehen, bis er weich iſt. Wenn ſich die Haut gern losmacht, iſt der Schinken fertig. Auf dieſe Art iſt das Fleiſch viel zarter und kräftiger. Kommt

er ganz auf den Tiſch, ſo wird die Schwarte aufgewickelt, der Knochen mit einem weißen ausgeſchnittenen Papier umwickelt, und der Schinken mit geſtoßenen Gewürznägelein und Pfeffer überſtreuet, doch kann man auch nur à la mode Gewürz nehmen.

925. Einen Schinken zu backen.

Dieſer wird eben ſo lang gewäſſert, wie der vorhergehende, und auch eben ſo rein gewaſchen. Hierauf nimmt man ſo viel Brodteig, als zu einem Laib Brod erforderlich iſt, und wörgelt ihn nach der Form des Schinkens aus. Wenn nun der Schinken abgetrocknet iſt, wird er darauf gelegt, der andere Teig darüber geſchlagen und der Schinken an allen Orten wohl verwahrt, daß kein Dampf heraus kann. Hat man hierauf ein Blech mit Mehl beſtreuet, ſo wird der Schinken darauf gelegt und in einem Backofen gebacken. Er braucht drei Stunden Zeit, bis er fertig iſt. Wenn er aus dem Backofen kommt, ſo läßt man das Brod vorher ein wenig kalt werden, ehe man den Schinken heraus nimmt. Uebrigens verfährt man damit ſo, wie mit dem geſottenen Schinken.

926. Zungen beſonders zu räuchern.

Man ſalzet die Zungen mit halb Salpeter und halb anderem Kochſalze ein, reibt folgende gedörrte Kräuter, als Baſilikum, Rosmarin und Thymian, überſtreut die Zungen damit und läßt ſie 12 bis 14 Tage im Salze liegen. Alsdann nimmt man ei-

nen weiten Rindsdarm, ſteckt die Zunge ſammt den Kräutern darein, bindet ſie zu und läßt ſie räuchern.

927. Fleiſch in vierzehn Tagen zu räuchern.

Das friſche Schweinefleiſch wird auf allen Seiten mit ſo viel Salz ſtark eingerieben, als nur hinein zu bringen iſt, dann hängt man es ſogleich in den Rauch. Es wird nicht nur in 14 Tagen eßbar, ſondern auch ſchmackhafter als ſonſt auf die gewöhnliche Art. Nur dürfen es nicht allzugroße Stücke ſeyn.

928. Schwartenmagen.

Man kocht ein Paar Pfund Schweinefleiſch, vom Kinnbacken und Halsſtück, weich, ſchneidet es fein gewürfelt, nimmt etliche Löffel voll von zu Bratwürſten gehacktem Fleiſch, ein Glas voll Schweins- oder Kalbsblut, Salz, Pfeffer, Ingwer, Gewürznägelein und Majoran, nach Gutdünken, dazu, rührt es wohl unter einander, füllt es in einen Schweinsmagen oder in einen weiten Rindsdarm, läßt ihn langſam, wie andere Würſte, verwellen; thut ihn heraus und ſtupft (ſticht) ihn mit einer Spicknadel. Alsdann legt man ihn zwiſchen zwei Teller, beſchwert ihn, läßt ihn ſo über Nachts ſtehen, hängt ihn drei oder vier Tage in Rauch auf, nimmt ihn davon wieder ab, und dann iſt er zum Eſſen fertig.

929. Cervelatwürſte.

Hiezu nimmt man drei Pfund mageres Rindfleiſch und ſechs Pfund Schweinefleiſch vom Schlegel, und hackt es recht fein. Nach dieſem ſtößt man es noch einmal im Mörſer, thut acht Loth Salz, zwei Loth geſtoßenen Pfeffer, ein halb Loth Gewürznägelein und etwas geriebenen Baſilikum dazu. Dann ſchneidet man drei Viertelpfund friſchen Speck klein gewürfelt, thut ihn zu dem Fleiſch und knetet es mit beiden Händen recht untereinander. Hierauf ſtopft man es recht feſt in weite Rindsdärme, hängt ſie drei Tage in Rauch, und trocknet nachher die Würſte noch einige Tage in der Luft.

930. Hirnwürſte.

Man nimmt das Hirn von Schweinen, ädert es aus, mengt einige Eßlöffel voll Semmelmehl und klar gehacktes Bratwurſtfleiſch darunter, thut Salz, geſtoßenen Pfeffer, ein wenig Muſcatenblüthe und Gewürznägelein dazu, auch etwas geſchnittene Citronenſchaale, rührt es mit zwei Eiern gut durch einander und füllt es in Schweinsdärme, doch nur halb voll, ſonſt platzen ſie. Dann werden ſie, wie andere Keſſelwürſte, ein wenig verwellt, und alsdann in Butter gelb gebraten.

931. Schaafwürſte.

Man läßt das Blut durch einen Seiher laufen, nimmt dann drei Theile Blut und einen Theil gute Milch, thut eine fein geſchnittene, in Butter ge-

dämpfte Zwiebel, und, nach Gutdünken, geſtoßene Gewürznägelein, Pfeffer, Ingwer, Salz und Majoran dazu; rührt dieſes alles unter einander, füllt es in ſauber geputzte Schaafdärme und verwellt ſie in heißem Waſſer. Sie dürfen jedoch nicht kochen, man erhält vielmehr das Waſſer nur nahe am Kochen. Um zu ſehen, ob die Würſte fertig ſind, ſticht man in eine von den Würſten, und wenn kein Blut mehr heraus läuft, ſo ſind ſie fertig. Auch iſt es gut, wenn man einen Weck in Milch einweicht und unter das Blut rührt.

932. Mittel, die Kraft des gebrannten Kaffees zu vermehren.

Es iſt bekannt, daß bei dem Kaffee ein großer Theil ſeiner Kraft durch das Brennen verraucht. Um dieſes nun zu verhindern, lege man vor dem Brennen ein halb Loth gröblicht geſtoßenen Zucker zu einem Viertelpfund Kaffee und brenne ihn. Auf dieſe Art verhindert man, daß das Flüchtige des Kaffees nicht ſo ſehr verrauchen kann; denn der Zucker verbindet ſich mit ſeinem Oele und erhöht zugleich ſeinen Geruch und Geſchmack.

933. Citronen zu erhalten.

Man wickelt jede Citrone in Papier ein, macht in einem ſteinernen Hafen eine Lage von trockenem Salz, legt von den eingewickelten Citronen darauf, macht ſodann wieder eine Lage Salz darüber, und fährt damit ſo fort, bis der Hafen voll iſt; dann deckt man einen Deckel, der feſt ſchließt, darauf

und bindet ihn zu, daß keine Luft dazu kommen kann. Auf dieſe Art halten ſich die Citronen ſehr gut.

Auch kann man Citronen auf folgende Art lange erhalten: Man ſteckt nämlich im Keller Beſen mit dem Stiel in Sand, legt die in Papier feſt eingewickelten Citronen zwiſchen die Beſenreiſer, doch ſo, daß ſich die Citronen nicht berühren. Auf dieſe Art bekommen ſie keine Flecken und erhalten ſich lange.

934. Welſche Nüſſe friſch zu erhalten.

Dieſe nimmt man mit den äußern grünen Schaalen, ſtreuet in einen neuen Hafen zuerſt eine Lage Weinblätter, darauf eine Lage Nüſſe, wieder Blätter, dann Nüſſe, und fährt damit abwechſelnd fort, bis der Hafen voll iſt. Alsdann wird er zugedeckt und wohl verbunden im Keller aufbewahrt.

Noch länger kann man die Nüſſe friſch erhalten, wenn ſie mit der grünen Schaale, wie die Citronen, in getrocknetes Salz gelegt werden. Der Hafen wird zugedeckt, feſt zugebunden, und ſo tief in die Erde geſtellt, daß der Froſt die Nüſſe nicht treffen kann, dann kann man ſie ſehr lange aufbehalten.

935. Eine Sulze (Gelée) für Kranke.

Hiezu nimmt man eine alte Henne, zwei Kälberfüße, einen Kalbsknoten und zwölf Steinkrebſe. Die Krebſe werden lebendig zerſtoßen, und, nebſt

zwei Loth geraſpeltem Hirſchhorn, einem Loth Elfenbein und Muſcatenblüthe, ſo viel man mit drei Fingern faſſen kann, zu dem Fleiſchwerk, welches zerhackt ſeyn muß, in einen Hafen gethan. Nun wird zwei und eine halbe Maas Waſſer daran gegoſſen, der Hafen feſt zugeklebt und zum Feuer geſtellt. Man läßt alles zuſammen drei Stunden lang kochen, dann ſeihet man es durch eine, an vier Stuhlfüßen angebundene Serviette, nimmt das Fett davon ab und ſtellt das Scheleh in den Keller. Man gibt dem Patienten, wenn es ſeine Krankheit erlaubt, des Tages dreimal einen Eßlöffel voll davon in die Suppe, oder in einer Schaale Fleiſchbrühe zum Trinken.

Zuſätze.

936. Eine weiße Coulis- (Kuli-) Suppe.

Man nimmt für ſechs bis acht Perſonen eine alte Henne und ein Paar alte Tauben. Nachdem beide ſauber geputzt und ausgewäſſert ſind, werden ſie mit einem Hackmeſſer klein zerhaut, oder in einem großen Mörſer zerſtoßen. Dann nimmt man einen Vierling (ein viertel Pfund) Butter, läßt ihn zergehen, daß er aber ja nicht braun wird, thut das zerhaute Fleiſch hinein, und ohngefähr zwei Pfund Kalbsknochen ebenfalls dazu. Wenn dieſes eine halbe Stunde bei einer langſamen Hitze gedämpft hat, ſo nimmt man eine Sellerie-Wurzel, eine große gelbe Rübe, zwei oder drei Peterſilien-Wurzeln, einige Stengel Lauch oder Bori (Boretſch) — aber nur das Weiße, — und etliche Skorzonere-Wurzeln, läßt es noch eine halbe Stunde dämpfen, bis alles weich, jedoch nicht braun wird. Alsdann nimmt man gute Fleiſchbrühe, die nicht ſtark geſalzen iſt, gießt das Geſchirr, welches ohngefähr zwei Maas hält, damit voll und läßt es, nachdem es abgeſchäumt iſt, zwei Stunden kochen, treibt es durch einen Suppenſeiher oder noch beſſer, durch ein Haarſieb, läßt es noch einige Wall aufthun,

richtet es über gebähtes Brod oder über Schnitten, die mit Eiern vorher aus dem Schmalz gebacken ſind, an, dann iſt es gut.

937. Wildpret-Suppe.

Es werden die Knochen von einem gebratenen Ziemer oder Schlegel, oder auch von jedem anderen vorher gebratenen Stück Wildpret, woran noch Fleiſch iſt, klein zuſammen gehauen, in einen Tiegel friſcher und geräucherter Speck, ohngefähr ein Viertelpfund für ſechs Perſonen, gelegt, das zerhaute Wildpret-Gehäck hinein gethan, mit etwas klein geſchnittenen Wurzeln und ein Paar Zwiebeln tüchtig gedämpft, bis es recht rösch und bräunlich wird, dann etwas geriebenes ſchwarzes Brod und etwas Mehl hineingeſtreut, und noch ein wenig mit röſten laſſen, alsdann mit guter Fleiſchbrühe angegoſſen, und eine Stunde kochen laſſen, durch einen Suppenſeiher abgegoſſen, fein gewiegte Citronen-Pitzelein und etwas Saft von der Citrone daran gethan, einige Wall aufthun laſſen, dann über weißes Brod angerichtet und etwas geſtoßene Nelken darauf geſtreuet, dann iſt es eine gute Suppe. Wenn dieſe Suppe an Faſttagen nur mit Waſſer gemacht wird, ſo müſſen ſechs bis acht Zwiebeln dazu geröſtet, dicker mit Mehl und Brod eingeſtaubt, und mit Eierdottern jedesmal frikaſſirt werden.

938. Eine weiße Krautſuppe.

Für ſechs bis acht Perſonen nimmt man einen großen Kraut-Kopf, wiegt ihn mit einer großen Zwiebel ganz klein, nimmt ein Viertelpfund Butter und dämpfet ſolches mit einer kleinen Sellerie-Wurzel ganz weich, jedoch muß man acht geben, daß es nicht braun wird, ſondern ſchön gelb bleibt. Iſt es weich, ſo ſtaubt man es mit einer Handvoll Mehl ein, läßt es noch ein wenig röſten, gießt es mit guter Fleiſchbrühe auf, läßt es eine halbe Stunde kochen, frikaſſirt es mit drei bis vier Eierdottern und richtet es durch ein Haarſieb über gebähtes Brod oder gebackene Klößlein an.

939. Eine Rindfleiſch-Suppe.

Uebrig gebliebenes geſottenes Rindfleiſch wird klein geſchnitten. Für ſechs bis acht Perſonen dürfen ein und ein halbes oder zwei Pfund genommen werden, iſt es fett, ſo kann man einen halben Vierling Rindsmark nehmen, iſt es aber von einen magern Stück, ſo muß man ein Viertelpfund Rindsmark haben. Nachdem es zergangen iſt, nimmt man ein oder zwei Stück Wurzeln von aller Art und röſtet es mit dem geſchnittenen Fleiſch ganz weich, ſtaubt es mit feinem Mehl ein, oder ſchneidet für zwei Kreuzer (ſechs Pfennige ſächſiſch) Milchbrod hinein, läßt es mit guter Fleiſchbrühe eine halbe Stunde kochen, und richtet es über gemiſchtes oder auch ganz weißes Brod an, — dann iſt es eine gute kräftige Suppe. Wird etwas Muſcatenblüthe darauf geſtreut, ſo gibt es den beſten Geſchmack

940. Grüne Kern-Suppe.

Der grüne Kern wird geklaubt, geſtoßen und mit guter Fleiſchbrühe und einem Stück Butter oder einem Stück Rindsmark zum Feuer geſetzt, über klein geſchnittene in Schmalz geröſtete Bröckelein Brod angerichtet, mit einigen Eiern frikaſſirt und mit Muſcatennuß oder Muſcatenblüthe abgerührt.

941. Eier-Punſch.

Zu einer Bowle von gewöhnlicher Größe nimmt man ein Pfund Zucker und kocht ihn mit einer Bouteille Rheinwein, alsdann werden zwölf fein abgeſchlagene Eierdottern und der Saft von ſechs Citronen beigemiſcht, Thee gekocht (wie beim gemeinen Punſch), und beides, nebſt einer halben Bouteille Arak, wohl durch einander gemengt.

Regiſter.

A.

Seite

Aal auf dem Roſt zu braten 176
Aal blau zu ſieden 172
Aal, gebackener 176
Aal, gebratener 175
Aal, gedämpfter, auf franzöſiſche Art . . 174
Aal in einer Butterſoſe 175
Aal, marinirter 177
Aalpaſtete 155
Aal=Ruppen 178
Aepfel, geſulzte 514
Aepfel=Kompote 532
Aepfelkuchen 459
Aepfelküchlein 479
mit Mandeln 480
Aepfelmus auf allgemeine Art 367
auf beſſere Art 367
Aepfelſuppe 35
Aepfeltorte 438
Aepfeltrank 576
Anisbretzen 473
Anisbrod 498
Anis=Liqueur 570
Anisſchnittte, kleine 498
Aprikoſen einzumachen 549

Seite
Artiſchoken zum Kochen 76
gefüllte 76
mit gelben Rüben und Ausbrecherbſen 76
in einer Weinſoſe 77
Auerhahn zu braten 411
Aufgezogenes zu Suppen 47
von Kälbermilz in die Suppen . 54
Aufgezogenes Mus (Brei) 295
Aufgezogenes von Weichſeln 342
von Hohlbeeren 343
von harten Eiern . . . 343
von Mandeln 344
von Roſinen 344
Aepfelmus mit Mandeln . . 345
von Kaſtanien 345
von ſchwarzem Brod . . . 346
von Semmelmehl 347
Aufgelaufener Reis in Papier 349
Auflauf von Borsdorfer Aepfeln . . . 347
von Quitten 347
von Vanille 348
von Krebſen 350
von Rindsmark 350
von kaltem Braten 351
von Fiſchen 352
von Erdbirnen 352
von Erdbirnen mit Käſe . . . 353
von Kartoffeln 353
einen ordinären zu machen . . 295
Ausbrecherbſen zu kochen 114
Ausbrecherbſen, grüne, einzumachen . . . 582
Auſtern in Soſe 217
gebratene 218
Auſternſoſe zu Geflügel und Kalbsbraten . . 382

B.

	Seite
Barben zu kochen	179
zu backen	179
Barſche zu kochen	180
Bergſuppe	18
Berliner-Bretzen	464
Biermus	367
Bierſuppe, eine gute	22
Bierſuppe, ordinaire	23
Birkhenne in brauner Soſe	76
Birkhühner, junge, in einer Soſe	275
Biſchof	567
Biscuit mit bittern Mandeln	446
Biscuittorte	446
Biscuit-Gogelhopfen	466
Blauen- oder Winterkohl zu kochen	80
Boef (Boeuf) a la Mode	65
Bohnen, eingemachte, zu kochen	103
gedörrte, zu kochen	103
auf allgemeine Art zu kochen	101
zu dämpfen	101
mit Milch	102
zu dörren	582
einzumachen	551
auf eine andere Art einzumachen	552
in Eſſig einzumachen	553
Bohnenſalat	426
Borsdorfer Aepfel, gedämpfte	435
Bouillon zuzubereiten	370
Brätlinge zuzurichten	120
Braten, grillirter, zum Gemüße	132
engliſcher, von Rindfleiſch	60
Brei	295

Seite

Bretzenſuppe 41
Broccoli, Sproßen oder Schoßen vom Winterkohl 81
Brockel-Erbſen zu kochen 115
Brodtorte 447
Brunnenkreßſalat 428
Büchſengebackenes 486
Butterklößlein (Knöpflein) 47
eine andere Art 48
braune 48
Butternudeln, baieriſche 311
Butterſoſe gewöhnliche 375
Butterteig; geblätterter zu Paſteten . . . 138
geriebener 140
allgemeiner 140
gehackter 140

C.

Cabljau zuzurichten . . . . 181 und 201
auf eine andere Art . . . 181
Carmelitertorte 450
Cervelatwürſte 588
Chalotten-Jus (Schü) 374
Champignons zu kochen 118
Champignons einzumachen 554
Chaudeau 566
Chocolade zu kochen 565
Chokolade zu machen 577
Chokoladebrod in Kapſeln 497
Chokolade-Krem 529
Chokoladeſuppe mit Rahm oder Milch . . 21
blinde 22
Chokoladetorte 449
Citronen zu erhalten 589
Citronenbrod 497

Seite
Citronen-Auflauf 348
Citronen-Bretzen 508
Citronenbrod mit Hefen 475
Citronen-Gelée oder Sulze 511
Citronen-Krem 526
Citronenſoſe 386
Citronenſoſe über gebratenes Wildpret . . 383
Citronen-Eis 578
Citronenſalat 433
Citronenmus mit Milch 365
mit Wein 365
Citronenſuppe 33
für Kranke 34
Citronentorte mit Eis 444
gerührte 445
Coulis zu verfertigen 370
braune 371
von Krebſen 372
weiße Coulis (Kuli) Suppe . . . 592

D.

Dampfnudeln in Milch 317
mit gedörrtem Obſt . . . 317
mit Krebſen 318
Dottertorte 451
Dürrlitzen einzumachen 545
Dukatennudeln 313

E.

Eibiſchſaft 573
Eier weich zu ſieden 287
harte mit ſaurem Rahm 287
fricaſſirte 288
in ſaurer Soſe 288

Seite
Eier, verlorne mit Kukumern 289
mit Krebsſoſe 290
farſirte oder gefüllte 291
Eier, gerührte 291
mit Sardellen 291
mit Spargel 292
eingeſchlagene 292
gebackene 293
gerührte, auf Schweizer Art . . . 293
gerührte italieniſche 294
große, zu backen 294
Eier und Schmalz, oder Eierhaber . . . 304
auf franzöſiſche Art . . 305
Eierflädlein = Suppe 31
Eiergerſten = Suppen 29
Eiergerſte mit Fleiſch 29
gebrannte 30
Eierkäs zu Suppen 54
Eierkuchen (Platz) 305
auf eine andere Art . . . 305
ſüßer 306
Eierſchnee 531
Eis, weißes 578
gelbes 578
rothes 579
Endivienſalat 426
Endivienſalat als Gemüße 122
Enten, wilde, zu dämpfen 272
zu braten 410
gedämpfte, auf franzöſiſche Art . . 274
in Pomeranzenſoſe 273
Erbſen, gebackene, zu Fiſchſuppen . . . 46
auf eine andere Art . . 46
grüne, zu trocknen 583

Seite
Erbſenſuppe 38
geringerer Art 39
Erdbirntorte 452
Erdbirnſalat 430
Erdbirn-Spatzen, gute 322
Erdbirn-Nudeln 319
Erdbirnklöße, feine 322
ordinaire 323
Erdbirnſuppe 32
Erdbirnen auf franzöſiſche Art 106
in Fleiſchbrühe 107
auf eine andere Art 107
auf noch eine andere Art . . . 108
ſauer zu kochen 109
Erdbirnmus 108
Eſſig von Eſtragon 560
von Blüthen und Kräutern . . . 560
von blauen Kornblumen 561
von braunen Nelken 562
Eſſigkukumern einzumachen 555

F.

Farſe oder Gehäck zu Paſteten mit oder ohne Geflügel 134
Farſe oder Fülle von Kalbfleiſch . . . 135
zu Stockfiſchpaſteten 135
Faſanen zu braten 412
Faſten-Karbonaden 246
Faſten-Ragout 245
Faſtnachtsküchlein 478
von ſaurem Rahm . . . 478
Feldhühner zu braten 412
en Salme 279
gedämpfte 277

Seite
Feldhühner mit Orangenſoſe auf franzöſiſche Art . 278
Fiſchklößlein 51
Fiſchmilchſuppe 11
Fiſchotter zuzurichten 184
Fleiſch in 14 Tagen zu räuchern . . . 587
Fleiſch und Geflügel zu Paſteten zuzubereiten . 137
Fleiſch oder Geflügel in einer Preſſe zu kochen . 276
Fleiſchklöslein 50
Fleiſchklöschen, gebackene 328
Fleiſchſuppe mit Bratwürſten 24
Fleiſchvögel 229
Forellen blau zu ſieden 182
in Butterſoſe 183
zu backen 183
Fricando oder geſpicktes Kalbfleiſch . . . 227
Fricaſſee von jungen Hühnern 264
mit Krebſen 265
weißes, von Kalbfleiſch . . . 225
von Kuttelflecken 254
von Kalbsfüßen 244
Fröſche zu fricaſſiren 216
Fröſchſchenkel zu braten 216
zu backen 217

G.

Gänsleber-Paſtete, Straßburger 157
Gänsleber zu dämpfen 284
auf eine andere Art . . . 285
Gans, oder Ente, gebratene 409
Gänſegeräuſch (Gänſepfeffer) ſchwarz zu kochen 283
Gartenſalat, junger 424
Gefrornes 535
von Rahm 537
von Citronen 537

Seite
Gefrornes von Punſch 537
von Chocolade 537
von Kaffee 538
von Hohlbeeren 538
von Erdbeeren 539
Gelee von Hohlbeeren 546
Gemüße von aufgeſchoſſenem Salat . . . 117
Germnudeln, baieriſche 314
Gerſtenmilch 574
Gerſtenſuppe mit Wein und Borsdörfer-Aepfeln 13
mit Fleiſchbrühe 14
Gerſtenwaſſer 575
Geträuk, ſtärkendes und nährendes . . . 575
Glacée zum Glaciren verſchiedener Fleiſch-
ſpeiſen 374
Glühwein 565
Gogelhopfen, gerührter, mit Roſinen . . 467
ohne Bierhefe . . . 464
Gogelhopfen, abgerührter 465
geſchlagener 465
mit bittern Mandeln . . . 466
Griesklößlein 50
Griesklöße, ordinaire 323
abgerührte 324
Griesmus 298
Griespölſterlein 324
Griesſpatzen, abgerührte 321
Griesſuppe 38
Grundeln, gebackene 484
Grundeln, blau in Butterſoſe 185
gefüllte 185
gebackene 186
Gurken, gefüllte 78

H.

Seite
Habergrütz-Suppe mit Mandeln . . . 37
ordinaire 38
Haberſchlehen einzumachen 542
Hacher- (Gehäck-) Paſtete 167
Häringe, eine gute Speiſe davon . . . 212
zu mariniren 212
gebratene 212
Häringſalat 431
auf eine andere Art . . . 432
Häringsſoſe, eine kalte 390
Hahn, welſchen, zu braten 413
im Brat- oder Backofen zu braten 414
Hammelfleiſch mit Sellerie 252
Hammelsnieren in einer Soſe 253
Hammelsrippen, gedämpfte, mit einer Soſe . 251
Hammelsſchlegel mit Kukumern . . . 396
wie Wildpret zu braten . . 398
Hammelsrücken als Rehziemer 398
Haſchih (Hachis) von einem Haſen . . 260
von einem Kalbsbraten . 261
Haſcheh oder Gehäck von Hecht . . . 190
Paſtete 167
Haſenbraten 403
Haſenpfeffer 261
Haſenpaſtete 145
Haſen, einen, ohne Bein zu braten (Fleiſchhaſe) 405
einen jungen zu braten 404
Hausesſig 563
Hecht, gefüllter, mit italieniſcher Soſe . . 191
in Krebsſoſe 192
mit Federrüben 192
mit Auſtern und Wirſing . . . 193

Seite
Hecht, geſulzter 194
Hechte blau zu ſieden 187
in Butterſoſe 187
ohne Soſe und Waſſer zu kochen . . 188
geſpickter und gefüllter auf franzöſ. Art 189
gedämpfter mit Trüffeln, Morgeln und Fleiſchklößen 190
Hefen=Anisbrod 469
Hefen=Biscuit 474
Hefenklos 330
Hefenklöſe 329
Hefenpaſtete 141
Hefenzwieback 468
Hieften= oder Hagebuttenſuppe . . . 32
mit Eierſchnee . 33
Hieften= oder Spiegelküchlein 482
Hieften= (Hagebutten=) Soſe . . . 385
Hirnwürſte 588
Hirnklößlein 53
Hirsmus 298
Hirſchkolben zuzurichten 262
Hirſchwildpret, gedämpftes mit Sardellen . 257
Hirſchziemer mit einer Kruſte (Rinde) . . 407
Hobelſpäne 507
in Schmalz gebacken 490
Hohlbeeren, geſulzte 516
Hohlbeereſſig . . . . . . 547 und 562
Hohlbeerkuchen 457
Hohlbeerſaft 573
Hohlbeeren (Himbeeren) einzumachen . . 545
Hohlbeermark 546
Hohlippen 492
mit ſaurem Rahm 493
Holder (Holunder) in Eſſig 555

Seite
Hopfengemüße 97
Hopfenſalat 425
Hüften ſiehe Hieften
Hühner, junge, zu braten 416
changeant 417
in einem Fußhafen zu braten . 418
mit Sardellen . . . 265
gebackene, oder Tauben . 124
Hühner, alte, mit Skorzonerewurzeln und Butterklößlein . . . 266
mit Häringsſoſe . . . 267
Hühnerſuppe, geſtoßene 13

J.

Johannisbeeren einzumachen 548
Johannisbeer-Scheleh 548
-Saft 549
Jus (Schüh) zu machen 373
Jus von Fleiſch und Wurzelwerk zu braunen Suppen und allen braunen Uebergüßen . 373

K.

Kälberfüße, gebackene 125
mit Crem im Rande gebacken . . 244
zu kochen 243
Kälbermägen zu füllen 241
Kälber-Prieslein, gebackene, zu Suppen . 54
Käßkuchen 461
Käßnudeln, baieriſche 312
gebackene 313
Käßſuppe auf holländiſche Art 12
Kaiſerkuchen 354
Kaiſerſuppe 7
Kalbfleiſch, eingemachtes, auf gewöhnliche Art . 222
gedämpftes 223

	Seite
Kalbfleiſch in Krebsſoſe	231
— mit Trüffeln, Morgeln und Champignons . . .	224
— mit Sardellen	224
Kalbsbraten friſch zu erhalten	395
Kalbsbruſt in Scheleh oder Sulze . . .	228
— gefüllte	390
Kalbsfüße, gebackene	125
Kalbsgekrös, gebackenes	126
— gebackenes mit Soſe . . .	241
— zu kochen	239
— mit Majoran und Peterſilien . .	240
Kalbsherz, gefülltes	239
Kalbshirn zuzurichten	233
— in brauner Soſe	234
Kalbskopf zu kochen	232
Kalbsleber, gebackene	126
— in ſüßer Soſe . . .	237
— zuzurichten	236
Kalbsohren, gebackene	125
— gefüllte	128
— gefüllte mit Soſe	235
— in einer Soſe	234
Kalbs-Prieslein	236
Kalbsrücken, gebratener, mit einer Senfſoſe .	232
Kalbsſchlegel, gedämpfter	229
— geräucherter mit Spinat . . .	255
— auf italieniſche Art	393
— gehackter	394
— geſpickter	392
— ordinär zu braten	392
Kalte Schaale von Brod	581
— von Erdbeeren	580
— von Reis	580

	Seite
Kalte Schaale von Wecken	581
Kapaun in einer Auſternſoſe	268
— in einer Citronenſoſe	269
Kapaun, einen, zu braten	415
— wie einen Faſanen zu braten	415
— geſulzter	521
Kapernſoſe	377
Kapuziner-Confekt	506
Karbonaden, (Karminaden) gebackene	123
— von Kalbfleiſch	130
— auf franzöſiſche Art	130
— von Schweinfleiſch	131
— von Hammelfleiſch	132
Karpfen blau zu ſieden	195
— in brauner Soſe	196
— in ſchwarzer Soſe	196
Karpfe, ein zuſammengeſetzter	197
— gebratener	198
— gebackener	199
— in Scheleh	199
— frikaſſirter mit Trüffeln und Morgeln	200
Karviol oder Käßkohl	98
— mit Krebsſoſe	98
— mit einer ſauern Soſe auf franzöſ. Art	99
— mit Reis	100
Kaſtanienſuppe	36
Kirſchen-Liqueur	569
Klößlein, gebackene	49
Klößlein von Hühnerfleiſch	53
Klößchen, Frankfurter	326
Körbelſuppe	27
Koffern, aufgeſtrichene, zu machen	494
Kohl, blauer, gedämpft	80
— zu kochen	80

Seite
Kolatſchen 467
Kohlrüben, gefüllte 79
auf gewöhnliche Art 79
Kompote von Quitten 532
von Birnen 533
Kopfſalat 424
Kräutereſſige zuzubereiten 560
Kräuterpulver 563
Kräuterſalat 423
Krafttorte 449
Krammetsvögel in einer Soſe 281
Krammetsvögel zu braten 421
Kraut, weißes, mit Rahm 92
bayeriſches 92
rothes 93
ſüßes auf gemeine Art 94
gefülltes 86
auf kürzere Art 88
mit Krebſen 89
Krautkuchen zu machen 90
Krautſalat 428
Krautwürſte 91
Krebſe zu ſieden 213
Krebſe, gebackene, auf gefülltes Kraut . . 133
gefüllte, mit Ausbrecherbſen . . . 214
Krebsauſtern, gute 218
Krebseuter 362
Krebsklößlein 52
Krebspaſtete 163
kleine 165
kleine von Auſtern 165
Krebspudding 334
Krebsſoſe mit Rahm 382
geſalzene 383

Seite

Krebsſuppe 1
au Feſttagen 2
Krebsſtrudeln 307
Krem von Mandeln 530
von ſaurem Rahm 530
von Pomeranzen 527
von Hohlbeeren 527
von Hagebutten oder Hiefteu . . 528
von Vanille 528
Krem = oder Rahmtorte 436
Kubeben Confekt 507
Küchlein, gebrühte 481
bayeriſche 488
grüne 488
Kürbis in Milch zu kochen 109
Kürbismus auf andere Art 110
Kuchen, abgerührter 458
Kuheiter 129
Kukumern, geſchnittene, einzumachen . . 557
Kukumernſalat 426
Kukumernſoſe 379
Kuttelflecke, ſauer gekocht 254

L.

Laberdan in einer Soſe 202
Lachs, friſcher 202
geſalzener, zu ſieden 203
Lammsbruſt, marinirte, auf franzöſiſche Art . 250
Lammsfleiſch mit Peterſilienkraut . . . 250
mit jungem Hopfen . . . 252
mit unreifen Stachelbeeren . . 253
gedämpftes 249
Lammsviertel zu braten 395
Latukenſalat 96

Seite
Leber, geröſtete 127
Leberklöſe . . . 328
Leberklößlein in die Suppe 49
Leberkuchen 356
auf eine andere Art . . 357
Leberſuppe 26
Lebkuchen, feine Basler 502
weiße 503
braune 503
Lerchen zu braten 421
in einer Soſe . . 282
Limonade 568
Linſenſuppe . . 39
ordinäre 40
Linzertorte 451
Liqueur von Pomeranzen 570
Lungenmus 363
Lungenſuppe 27
Lungenſtrudel oder Wintermaultaſchen . 309

M.

Magdalenenkuchen 454
Mandelbögen 495
Mandelhohlippen 493
Mandelklößlein 51
Mandelkörblein 491
Mandel-Lebkuchen, weiße . . 501
Mandel-Makronen, bittere . . . 505
ſüße . . 505
Mandelmaultaſchen 475
Mandelmilch 574
Mandelplätz 495
Mandelpyramide oder Kränze zu machen . . 496
Mandelſaft 571

Seite
Mandelſchnitten 359
Mandelſchniten zu brauner Suppe . . 45
Mandel = Scheleh zu Rindfleiſch . 74
Mandelſoſe 387
Mandelſulze 514
Mandelſuppe 23
Mandeltorte 448
braune 448
Mandelwaffeln 472
Mangoldſtiele 121
Mark von Hagebutten oder Hieften . 550
Markpaſtete 142
Maultaſchen mit grünen Kräutern . . 310
Meerrettig (Krem) mit Fleiſchbrühe . 72
mit ſüßem Rahm . 73
kalter, mit Eſſig . 73
Mehlmus, gebranntes 297
Melonen in Eſſig 558
Milchbrod, gefülltes 359
Milchklöſe 327
Milchſpatzen, gebrühte 320
Milchſoſe 388
Milchſuppe 23
Mittel, die Kraft des gebrannten Kaffees zu vermehren 589
Morgeln von Kalbslunge und Herz . 242
Morgeln zu füllen 119
Muscatinen 506
Mus von Schwarz = oder Heidelbeeren . . 368
von Quitten 266
von feinem Mehl 297
aufgezogenes 295

N.

	Seite
Netzwürſte	128
Nierenbraten zu braten	391
Nierenſchnitten	127
— gebackene	362
Nudeln auf franzöſiſche Art	315
Nudelkuchen	355
— weſtphäliſcher	355
Nudelſuppe, grüne	43
— ordinäre	44
Nüſſe, eingemachte	544
Nußmilch zu machen	574

O.

Ochſenmaul, geſulztes	522
Omelette, gefüllte, mit einer Soſe	301
— mit Krem gebacken	302
— mit Spinat	303
— mit Gansleber	303

P.

Pannadeſuppe von Bier	22
— weiße	42
— vom ſchwarzen Brod	43
Paſtete, aufgeſetzte	136
— gerührte	155
— — auf eine andere Art	156
— — auf eine noch andere Art	156
— eine falſche	159
— eine kalte	166
— kleine, von Auſtern	165
— von Feldhühnern	146
— von Schnepfen	148

	Seite
Paſtete von wilden Enten	149
von jungen Hühnern	151
von Kalbfleiſch	151
von geſpicktem Kalbfleiſch	152
von Reis	153
von Gänslebern	158
von Hechten oder Forellen	159
von Karpfen	160
von Wildpret	144
Paſtetchen, ſüße	171
von Artiſchoken	171
Paſteten, kleine, von Karpfen mit Reis	162
von Kräutern	170
Perſinge zu kochen	180
Peterſilienſoſe	380
Pfannenkuchen (Omelette)	299
mit Aepfel	300
ſüße	300
Pfeffernüßlein, gute	500
von geringerer Art	501
Pfifferlinge, weiße	120
gelbe	121
gebackene	489
Picklinge zu braten	210
in Oel zu braten	210
Platteiſe zu wäſſern und zu kochen	209
Pöckelfleiſch zu machen	583
Polletten	124
Pomeranzenſoſe, ſüße	386
Poularden (gemäſtete Hühner) zu braten	416
Preſſade, eine vortreffliche engliſche	523
Preßkopf	524
Prunellentorte	437
Pudding, ganz ordinärer	331

Seite

Pudding, von Spinat . . . 331
von Kälberprieſen und Eitern 332
von Rindsmark 333
von Reis im Ofen zu backen . 335
von geſottenem Reis . . 336
ein gebackener mit Roſinen und Mandeln . . 337
gebackener von Pomeranzen 338
von Aepfeln 339
von Zwetſchgen 339
gebackener von Zwetſchgen 340
von einem Stockfiſch . . 341
Pulver zu Fricaſſeen 564
Punſch zu machen 567
Punſch von Eiern 595

Q.

Quitten einzumachen 550
gesulzte 515
Quitten = Confekt 508
Hohlippen 509
Quittenſaft 572
roher 572
Quittenſuppe 36
Quittentorte 439

R.

Ragout von Feldhühnern mit Parmeſankäs 279
von einem Haſen 260
von jungen Hühnern 263
von Kalbsherzen . 238
von Kalbslunge 238
von Kalbsrücken . . 248
von Krebſen . . . 214

Seite
Ragout melirtes 246
Rahmnudeln, ſaure 316
Rahmſoſe über gebratenes Wildpret . . . 384
Rahmſulze 516
Rahmſtrudeln 306
Raviolen von Fiſchen 247
von Krebſen . . . 215 und 248
von Schnecken 221
Regensburger oder Pfetterrüben . . . 105
Rehſchlegel und Rehziemer zu braten . . 406
Reisbrei auf gemeine Art . . . 296
Reisklößlein 51
Reiskuchen 357
Reismus mit Krebſen 369
Reis-Strudel 309
Reisſuppe, braune, mit Scheleß . . . 16
ordinäre 17
mit Krebſen 2
Reistorte 441
Reiswürſte 360
Rindfleiſch auf allerlei Art zuzubereiten . . 56
angeſchlagenes, mit Hieften- oder Weichſelſoſe 58
gedämpftes . . . . . 57 und 59
mit ſaurem Rahm . . 64
geklopftes oder Esclobi 62
mit Peterſilien und Griesklößlein . . 64
mit Roſinen 62
mit Wachholderbeeren . . . 63
mit einer Zwiebelbrühe . . . 63
naturel oder in ſeiner eigenen Soſe . 59
Rinder Mürbbraten, geſpickter und gedämpfter . 61
Rindszungen zuzurichten 68
Rohrkrapfen 491

Seite
Rollade von Aal 173
Roletten oder gewickeltes Kalbsfleiſch . . 226
auf andere Art, gefüllt . . . 227
von Rindfleiſch 67
Roſeneſſig 562
Roſengebackenes 484
Roſolis 568
von Mandeln 569
Rothwildpret einzumachen 255
mit Trüffeln und Oliven . . 256
Rüben, gelbe 104
weiße 104
auf gemeine Art 106
Rüben-Marmelade mit Rinds-Karbonade . 110

S.

Saftſuppe 36
Sagokuchen 358
Sago-Suppe mit Fleiſchbrühe 17
mit Wein 18
Salat, gefüllter 95
von Käs- oder Blumenkohl . . . 427
von einem Ochſenmaul 430
von rothem Kraut 428
von rothen Rüben 429
von friſchen Zwetſchgen 434
von Quitten 434
von Pricken und Sardellen . . . 432
von gelben Rüben 432
von Birnen 433
Salm zu ſieden 203
zu braten 204
zu grilliren 204
zu mariniren 205

Seite
Salm zu räuchern 205
Salzkukumern 556
Sandtorte 449
Sardellenſoſe mit Rindfleiſch 75
Sardellenſuppe 11
Sau = oder große Bohnen 115
auf eine andere Art . 116
Sauce Remulade 381
Sauerkraut zu kochen 83
mit Hecht 84
garnirtes 85
Schaafwürſte 588
Sauerampfer = Gemüße 116
Scheleh von Hohlbeeren 546
von Welſchnuß 74
von Sauerampfer 74
von Boragen oder Borretſch . . 75
Schinken einzuſalzen 585
gut zu ſieden 585
zu backen 586
Schinken = Paſtete 169
Schlangentorte 440
Schlegel von einem wilden Schwein zu braten 408
einen ſchweinenen, ſauer zu braten mit
ſüßer Soſe 399
Schleien zu ſieden 205
mit Speck und Zwiebeln . . . 206
Schnecken = Nudeln 463
Schnecken = Salat 430
Schnecken = Suppe 10
Schnecken zuzurichten 219
in Majoranſoſe 219
in ſaurer Rahmſoſe . . . 220
gebratene 220
in Oel 221
Schnee (Schaum) von ſüßem Rahm . . 530
eine andere Art 531
Schneeballen 487
Schnepfen zu braten mit Schnitten . . . 420
zu fricaſſiren 280
Schnitten, goldene 361
Schnittkohl zu kochen 81

Seite
Schnittlauch mit Oel und Eſſig . . . 73
Schnitz- oder Hutzelbrod 476
Schodo (Chaudeau) 566
Schwabacher Brod 470
Schwartenmagen 587
Schwarzwildpret aufzubehalten . . . 519
gesulztes 520
einzumachen 257
in Senfſoſe, kalt zu ſpeiſen . 259
mit Weichſelſoſe . . . 258
Schweinsbraten mit Häring . . . 399
Schweinskopf, wilden, zu kochen . . 518
Schweinene Nieren auf dem Roſt . . 285
Schweinsnieren zu braten . . . 422
Schwemmklößlein 48
Sellerieſalat 427
Sellerieſoſe 380
Semmelklößlein 53
Semmelmus 299
Senf mit ſüßem Moſt 558
mit Eſſig 559
Senf auf franzöſiſche Art . . . 559
Senfſoſe 388
Skorzonere-Wurzeln 102
Soſe, kalte, von Aprikoſen . . . 388
von Meerrettig . . . 389
von Nüſſen 389
polniſche 381
à la Reine 376
franzöſiſche 376
engliſche 377
von Champignons 379
von Morgeln 378
von Sauerampfer 75
von Schalottenzwiebeln . . . 380
von Stachelbeeren 385
von Trüffeln zu übriggebliebenem Geflügel 378
Spanferkel zu braten 400
Spargel, kleinen, zu kochen . . . 78
auf gewöhnliche Art . . 111
gebackener 113
in einer Citronenſoſe . . . 112

Seite
Spargel-Erbſen zu kochen 118
Spargelſalat 425
Spargelſuppe 40
Speck-Farſe 134
Speckküchlein 463
Speiſe, gemiſchte, von Geflügel und Fleiſch 286
Spinat zu kochen 82
gefüllter oder Mangoldsblätter . . 83
Spritzengebackenes 481
Stockfiſch, gebackener 208
einen blinden zu kochen . . . 319
Stockfiſche auf norwegiſche Art zuzubereiten 206
weiß und zart zuzurichten . . 206
zu kochen 207
in einer Rahmſoſe 208
Stockfiſch-Paſtete 161
Stockmorgeln 119
Strauben zu backen 483
Straubenſuppe 30
Sulze (Gelée) für Kranke 590
eine ſaure 517
Suppe, Auſternſuppe 5
braune, von Fiſchen, an Faſttagen 7
braune oder Schü- (Jus-) Suppe 6
franzöſiſche 3
auf eine andere Art . . 4
grüne 5
mit Geflügel 25
geriebene 41
mit Käß- oder Blumenkohl . . 24
à la Reine (Rehne) 8
grüne, auf italieniſche Art . . 12
niederländiſche an Faſttägen . 11
von geſtoßenem Hecht 9
von Karpfenroggen 10
von grünem Kern . . . 15 und 595
von grünem Kern auf franzöſiſche Art 15
auf eine andere Art mit unreifen Stachelbeeren 16
weiße Krautſuppe 594
von gebranntem Mehl 42
Rindfleiſch-Suppe 594

	Seite
Suppe, Wildpret-Suppe	593
von Wurzeln und Kräutern	28
Suppenbrod, gebackenes	45

T.

Tabacksrollen	485
kleine	486
Tauben, gefüllte, zu braten	418
junge, in einer Speckſoſe	269
wie Rebhühner zuzurichten	270
recht ſchmackhaft zuzurichten	270
halbirt gefüllte in einer Soſe	271
wilde, zu dämpfen	272
zu braten	419
Teig zu großen Päſteten	142
gebrühten, zu machen	480
Thee, reformirter	566
Torte von friſchen Johannisbeeren	443
Hohlbeeren	443
von Zwetſchgen	437
Törtlein, gefüllte	452
Traubenkuchen	457
Travemünder-Kuchen	454

U.

Ulmer-Brod	469

V.

Vögelſuppe, geſtoßene	28

W.

Wachteln, gedämpfte	281
gebratene	421
Waffeln, gefüllte	472
mit Bierhefe	471
ohne Bierhefe	471
Waſſernudeln, grüne	311
Waſſerſpatzen, gebrühte	320
von angebrühtem Teig	321
Waſſerſuppe	44

	Seite
Weckklöſe, ordinäre	325
feine	326
Weckſchnitten, gebackene	132
Weichſeln, gebackene	490
in Bouteillen für den Winter ꝛc.	543
mit Eſſig	541
mit Zucker einzumachen	541
Weichſelkuchen	455
andere Art	455
mit ſchwarzem Brod	456
mit einem Guß	456
Weichſelmark	541
Weichſelmus	364
Weichſelſaft	572
Weichſelſoſe	384
Weichſelſulze	512
Weichſelſuppe	34
kalte	44
Weichſeltorte	442
Weichſelwein mit gedörrten Weichſeln	576
Weinmus	366
Weinſoſe mit Roſinen und Weinbeeren	387
Weinſulze	512
Weinſuppe mit Mandeln	20
für Kranke	20
ordinäre	20
Weißfiſche zu ſieden	210
marinirte	211
Welſchkorn in Eſſig	554
Welſche Nüſſe friſch zu erhalten	590
Wiener-Kuchen	453
Wildpret-Suppe	593
ſchwarzes, aufzubehalten	519
Windbeutel	478
Winterſchnecken	360
Wirſing, gefüllter	94
ordinär zu kochen	95

Z.

Zelleriesſalat	427
Zellerieſoſe	380
Zimmet-Bretzen	508

	Seite
Zimmet-Eis	519
Zimmet-Strudeln	307
Zimmet-Torte	447
Zinnmus	364
Zucker zu brennen, womit man alle Soſen fär-ben kann	375
zu läutern	539
zum Faden	540
zur Blaſe	540
Zuckererbſen	86
Zuckerſtrauben	483
Zuckerſtrützeln	485
Zuckerſtücklein, aufgelaufene, oder Eierzucker	499
Zunge, gebeizte, zu braten	70
gebratene	70
gefüllte	71
geröſtete	69
geröſtete auf franzöſiſche Art	71
Zungen in Soſe	68
beſonders zu räuchern	586
Zwetſchgen, gebackene	489
in Eſſig	543
Zwetſchgenkuchen	459
auf andere Art	460
Zwetſchgenmus	368
auf andere Art	534
Zwetſchgen- oder Pflaumenſuppe	35
Zwiebelkuchen	460
Zwiebeln auf franzöſiſche Art zu kochen	117

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google